MANO A MANO

マノ ア マノ

ワ イ ン 名 ：	マノ･ア･マノ
ヴィンテージ ：	2017
生 産 者 名 ：	ボデガス･マノ･ア･マノ アスンシオン･イエベネス（醸造家）
原 産 国 ：	スペイン
地 方 ・ 地 区 ：	カスティーラ･ラ･マンチャ州
格 付 ：	VT カスティーリャ
規 格 ：	750ml x 12 本
土 壌 ：	砂礫、粘土質、石灰岩砂質
セ パ ー ジ ュ ：	センシベル（テンプラニーリョ） 100%
発 酵 ：	樹齢 35～50 年のブドウを 10～12 日間マセレーション（4 日間 8～10℃でプレファーメンテーションマセレーション）
熟 成 ：	アメリカン＆フレンチオーク樽で 6 ヶ月
アルコール度数 ：	14%
ＪＡＮ コード ：	8 437005 637023
参考小売価格 ：	￥1,800（税抜）

【テイスティングコメント】

チェリー、プラム、赤い果実の熟した香りにカカオやタバコのニュアンスも。
力強く、ジューシーなタンニンの果実味豊かな味わい。

参考）ペニンガイド 2019 90 ポイント獲得（2016 ヴィンテージ）

NOTES

2008 年創立のラ･マンチャにある比較的新しいワイナリー（アバンテセレクタグループ）で、古木のテンプラニーリョの畑を 300ha 所有しています。年間 350ℓ/㎡の少ない降雨量であえて灌漑をせず低収量で栽培しています。（例：1 本の木から 1.5kg（4-6 房）のぶどうしかとれませんがラ・マンチャの他のワイナリーとは灌漑をし、4 倍以上の収量で大量生産しています）他に“ベンタ･ラ･オサ”という質の高い単一畑も手掛けています。ボディはしっかりとありますが重すぎずエレガントさを感じる女性醸造家が手掛けるワイナリーの看板商品です。