LA ROZA

ラ ロサ

ワ イ ン 名 ： ラ ロサ

ヴィンテージ ： 2013

生 産 者 名 ： ドミニオ・デ・アタウタ

醸 造 家 ： アルムデナ・アルベルカ（2003 年～2014 年）
ハイメ・スアレス（2015 年～）

原 産 国 ： スペイン

地 方 ・ 地 区 ： カスティーリャ・イ・レオン州／
リベラ・デル・ドゥエロ／ソリア地区

格 付 ： DO リベラ・デル・ドゥエロ

規 格 ： 750ml x 1 本

土 壌 ： 表土（1m）は粘土系砂質、さらに 1m 粘土質を経て、石灰質岩盤。（0.24ha）

セ パ ー ジ ュ ： ティント・フィノ（テンプラニーリョ） 100%

樹 齢： 165 年（プレフィロキセラ）

標 高： 約 970m

発 酵 ： 1,000L のステンレスタンクで発酵。（地場酵母）

熟 成 ： フレンチオーク（2 年目使用樽）で 18 ヶ月間熟成

生 産 量 ： 315 本

アルコール度数 ： 14%

J A N ： 8 437004 816702

参考小売価格 ： ￥36,000-（税抜）

【テイスティングコメント】

熟した赤い果実にタイムやラベンダー、森の中を連想する豊潤な香りにバルサミックのニュアンスも。繊細なストラクチャー、一貫してエレガント。口の中の広がりはまるでグランヴァンを思わせる卓越した味わい。

パーカーポイント 95

NOTES

リオハに並びスペインの赤の名醸地リベラ・デル・ドゥエロの東端、ソリア地区にあるワイナリー、ドミニオ・デ・アタウタ。高標高でビオディナミ状況下のもと、プレフィロキセラ（接木なし）の超古木が現存する非常に貴重な地として国内外から注目を集めています。（ワインは、全てビオディナミ製法で造られています。）単一畑から造られる上級キュヴェシリーズの新商品。テロワールの違いを感じられるトップクラスのワインとして各誌から高い評価をうけています。ラ ロサは 0.24ha の区画の名前からきており、165 年樹齢の一度は枯れかけたテンプラニーリョを復活させ 689 房実ることに成功した「復活」のキュヴェ。2013 年が初ヴィンテージの希少なワインです。