

SAN JUAN

サン ファン



ワイン名：サン ファン
 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：0.4mの表土は小石の混じった砂質、0.8mは粘土石
 灰の砂質を経て、石灰質岩盤。(0.45ha)
 セパージュ：テイント・フィノ(テンプラニーリョ) 100%
 樹齢：140年(プレフィロキセラ)
 標高：約960m
 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20ヶ月間熟成
 生産量：581本
 アルコール度数：14%
 J A N : 8 437004 816757
 参考小売価格：¥36,000-(税抜)

【テイastingコメント】

熟した赤い果実にタイムやローズマリーなどハーブの豊潤で凝縮した香り。シルキーで繊細なタンニン、赤い果実味が余韻まで長く口の中を広がっていく。滑らかで非常にエレガント。

パーカーポイント 94

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。高標高でビオダイナミ状況下のもと、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、全てビオダイ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。サンファンは0.45haの区画の名前からきており、140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1,415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。