

UNPLUGGED

アンプラグド



ワイン名：アンプラグド

ヴィンテージ：2018

タイプ：ロゼ ブリュット・レセルバ

生産者名：ジロ・リボ

原産国：スペイン

地方・地区：ペネデス

格付：DO カバ

規格：750ml x 6本

セパージュ：ピノワール 85%、シャルドネ 15%

熟成：36～48ヶ月

(発酵時に一部フレンチオーク、アメリカンオーク共に新樽使用)

糖度：6.0g/L

生産量：4,343本

アルコール度数：12%

JANコード：8 411640 056067

参考小売価格：¥4,000 (税抜)

【テイastingコメント】

淡いサーモンピンクカラー。繊細な泡の粒が美しく持続して立ち上る。カスタードやパイナップル、フレッシュなアロマに赤い果実のジャムと樽由来のバニラのアロマ。フレッシュで澁刺とした酸とバランスよく心地よい果実の甘味が口の中で広がる。クリーミーな口当たりが余韻まで続くエレガントな味わい。

ペニンガイド 2022 91

NOTES

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。土壌は粘土石灰質、100haの畑にマカベオ、チャレッコ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノワール等を栽培、うち20haは白ワイン用に地元品種も豊かに栽培しています(年間生産80万本のうちカバが8割)。現在3代目、1950年代はレミーマルタン用に蒸留酒を造っていましたが1980年に高品質のワインをモットーにカバ造りに着手、醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内のギア・ペニン誌を始め、国内・国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、高評価を得ています。3つ星のカンロカ、キケ、2つ星モーメンツ、アバックなどでも使われている実力派カバメーカーです。2017年からシャルドネを15%加えることでストラクチャーをもたらし長期熟成に向くように仕上げています。ぶどうは8月中旬に収穫します。