

LAS TRES

ラストレス



ワイン名：ラストレス（ブランコ）

ヴィンテージ：2020

生産者名：チョサス・カラスカル

Chozas Carrascal

原産国：スペイン

地方・地区：バレンシア・レケーナ

格付：ビノ・デ・パゴ

規格：750ml x 6本

セパージュ：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、マカベオ

醸造：225と300リットルのフレンチオーク(1年目、2年目、3年目)で発酵、最初の2か月は1日2回バトナージュしながらシュールリー。その後は週に3回バトナージュしながら4~6カ月樽熟成。

アルコール度数：13.5%

JANコード：8 437012 547612

参考小売価格：¥3,300(税抜)

【テイastingコメント】

シャルドネからのナッツやパントースト、ソーヴィニヨンからのハーブや干し草といった品種の個性が複雑に香り樽熟成からのバニラやスモークのニュアンスも。口に含むと凝縮感がありクリーミー、なめらかな舌触りが酸とバランス良く広がる。余韻まで長く、トーストのニュアンスが感じられる。

NOTES

ワイナリーの設立は1990年、バレンシアの州都から70km離れたレケーナのサン・アントニオ村に位置する家族経営のワイナリー。栽培面積は80haのうち現在32haがビノ・デ・パゴに認定されています。樹齢100年の古木のボバルをはじめとする赤8種類(ボバル、シラー、メルロー、ガルナッチャ、モナストレル、テンプラニーリョ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、白3種類(マカベオ、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン)の合計11品種という多品種栽培を手掛け、シラーやソーヴィニヨンブランは初めてDOに認定されるというこの地のパイオニア的存在です。そのブレンドした品種の数を名前にした「3」「4」「8」は2012年にパゴ認定を受けました。(スペインで現時点認定されているパゴは全17。)標高800m、石灰岩土壌で大陸性気候に地中海性気候の影響も受けながら「環境にやさしいワイン作り」をモットーに取り組んでいます。(2010年にオーガニック認定。)除草剤などの農薬は一切使わず肥料は羊のたい肥を使います。またトラクターや機械からのCO2排出量削減にも気を使い、設備で使用する電気の6割はソーラーパネルで自家発電、将来的には9割をめざすなど、環境対策にも熱心に取り組んでいます。