

MARE GRAN RESERVA

マーレ グランレセルバ



ワイン名：マーレ グラン・レセルバ

ヴィンテージ：2017

タイプ：ブリュットナチャーレ・グランレセルバ

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：チャレロ 65%、マカベオ 30%、パレリャーダ 5%

平均樹齢：30～50年

熟成：36ヶ月以上

糖度：2.0g/L

生産量：23,240本

アルコール度数：12%

JANコード：8 411640 056012

参考小売価格：¥3,000（税抜）

【テイastingコメント】

クルミ、パイナップル、ドライフルーツ、イチジク、野花の蜜、カモミールやフェネルのニュアンスも。アタックは熟した果実の缶詰のようなほのかな熟成のニュアンス、エレガントながらクリーミーで滑らかな口当たりが余韻まで繊細に心地よく響く。

（参考）

ペニングガイド 2021 92

カタビヌム・ワールド・ワイン&スピリット・コンペティション(スペイン)

金メダル、ジルベールエガイヤール 90+（金メダル）獲得など

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、チャレロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノノワール等を栽培、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。「マーレ」はカタルーニャ語で「母」という意味をもちます。創立者である現会長の母へ敬意を示し、彼女の生年がラベルにも記載されています。