

OBALO LA ENCINA

オバロ ラ・エンシーナ



ワイン名：オバロ ラ・エンシーナ（クリアンサ）

ヴィンテージ：2018

生産者名：ボデガス・オバロ

Bodegas Obalo

原産国：スペイン

地方・地区：リオハ・アルタ

格付：DOCa リオハ

規格：750ml x 6本

セパージュ：テンプラニーリョ 100%

熟成：手摘み収穫選果後に区画ごとにステンレスタンクか樽で発酵、熟成はフレンチオーク 14 ヶ月。

アルコール度数：14.5 %

JAN コード：8 437009 913208

参考小売価格：¥3,000(税抜)

【テイステイングコメント】

熟した黒い果実、ブラックベリー、スミレやスパイスなどの凝縮した香り。ブラックベリーやチェリーの果実味に、ミネラル感が奥底にしっかりとバランスを保っている。ベルベットのよう舌触りにタンニンが長い余韻と共に心地よく続いていく。

ペニンガイド 2021 91

ティムアトキンリオハ 2022 スペシャルレポート 90

NOTES

ボデガス・オバロは 2006 年設立、ナイアやドミニオ・デ・アタウタなどスペインの有名ワイナリーを所有するアバンテセレクトグループのリオハで展開するワイナリー。標高 400~700 メートルの粘土石灰質土壌でシエラ・カンタブリアの傾斜に位置する 42ha の畑から造られます。サンビセンテ・ソンシエラやサマニエゴなどリオハの中でも有数の銘醸地に隣接しており、アバロ村にあることからワイナリーの名前の由来となっています。シエラ・カンタブリアの恵みを受け大陸性気候の影響を受けた大西洋気候の理想的な環境のもと、伝統を尊重しながらモダンなワインに仕上げています。ワイナリーの生産本数は年間 30 万本。醸造家のファンカルロス・マルティネス氏はリオハのアロ出身で 2015 年にアバンテセレクトグループに。自身の 30 年のキャリアをリベラデルドゥエロやトロで過ごし、またベガシリアグループのアリオンで 5 年の経験をもつベテラン醸造家です。このクリアンサは樹齢 45~70 年までの平均 60 年。ぶどうの特徴を最大限活かす為に区画毎に醸造し長期熟成のポテンシャルを求めて造られました。(2018 の生産量約 6.5 万本。)より土地の個性に重きをおくコンセプトで、2017 年ヴィンテージより新ラベルに変更。エンシーナとは樫の木、ソンシエラというリオハの中心部に 2 本の樫の木がありワイナリーからもそのシンボルを見つけることができます。