

LAS 2 CES TINTO

ラス ドセス ティント



ワイン名：ラス ドセス・ティント
 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：DO ウティエル・レケーナ
 規格：750ml x 6本
 セパージュ：ポバル 100% (樹齢 60 年)
 醸造：発酵時にコンクリートタンクを使用。
 フレンチオーク(4~6 年使用樽)で6 か月熟成
 アルコール度数：13.5%
 JAN コード：8 437012 547575
 参考小売価格：オープン価格
【テイastingコメント】
 フレッシュな赤系果実の香りにバルサミック、トーストや焙煎香が
 合わさり凝縮感のあるエレガントな香り。口に含むとフレッシュで
 滑らかにバランスのよい酸味と果実味、樽由来の風味が心地よく
 続いていき余韻も長い。
 参考)2018 ヴィンテージ ジェームスサックリング 90
 ワインスペクテーター「ベストバリュー」獲得

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 40ha のうち現在 32ha がヴィノ・デ・パゴに認定されています。樹齢 100 年の古
 木のポバルをはじめとする赤 8 種類(ポバル、シラー、メルロー、ガルナツチャ、モナストレル、テンプラニーヨ、
 カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン、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 年にパゴ認定をうけました。(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造り」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。