

OSSA SYRAH

オサ シラー



ワイン名：オサ シラー
ヴィンテージ：2019
生産者名：ボデガス・マノ・ア・マノ
アスンシオン・イエベネス(醸造家)
原産国：スペイン
地方・地区：カスティーリャ・ラ・マンチャ州/
格付：VT カスティーリャ
規格：750ml x 6 本
土壌：砂質(樹齢約 20~50 年)石灰岩、粘土質
セパージュ：シラー 100%
発酵：単一畑“ベンタ・ラ・オサ”で採れたブドウを 12~
14 日間マセレーション
熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月(1 回または 2 回使用樽)
アルコール度数：14.5%
JAN コード：8 437005 637702
参考小売価格：¥3,500(税抜)
【テイastingコメント】
赤い果実、バルサミック、すりつぶしたハーブなどスパイシーで木樽由来の
香り。熟したタンニンが立体的で複雑味があり果実味とともに長い余韻。
ペニンガイド 2022 92 ポイント獲得

NOTES

ラ・マンチャにある比較的新しいワイナリーで、平均樹齢 40 年のブドウ畑の他、“ベンタ・ラ・オサ”という質の高い単一畑も所有しています。

名前の由来はワイナリーの畑が隣接している村名 Ossa de Montiel (オサデモンティエル)の名前から。Ossa はスペイン語で熊を表すことからラベルになりました。

2019 の生産量は 30,000 本。2018 年同様乾燥した温暖な年に加え特徴的だったのは湿度があった。夏の暑さはやや和らぎ、ゆっくりとバランスよくぶどうが熟した。