

# GIRO RIBOT AB ORIGINE BRUT NATURE RESERVA

ジロリボ エービーオリジン ブリュットナチャーレ レセルバ



ワイン名：ジロリボ エービーオリジン ブリュットナチャーレ  
レセルバ

タイプ：ブリュットナチャーレ

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：マカベオ 50%、チャレロ 30%、パレリャーダ 20%

平均樹齢：20～30年

熟成：18～24ヶ月(日本向けオリジナル)

糖度：2.0g/L

生産本数：7万5千本

アルコール度数：11.5%

JANコード：8 411640 056005

参考小売価格：オープン価格

## 【テイステイングコメント】

輝きのあるゴールデンイエロー、繊細で美しい粒の連なりが持続的に立ち上る。焼いたアーモンド、野花の蜜、ドライハーブのエlegantな香り。香ばしいトーストの風味とドライフルーツの果実味が生き生きとした酸と骨格を形成している。ドライな口当たりはエンドまで終始エレガント、繊細で長い余韻が心地よく響いていく。

*Silver Medal Catavinum World Wine Competition 2015,2016*

(スペイン最大のワイン国際コンクール 銀メダル受賞)

## 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。新商品 AB Origine はラテン語で「原点から」という意味。伝統的なカバは発明当初からスタイルが変わっていないこと、エチケットには日本の金継ぎをモチーフにしています。