

OBALO BLANCO

オバロ・ブランコ



ワイン名：オバロ・ブランコ

ヴィンテージ：2021

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：ビウラ 100%

熟成：フレンチオーク新樽発酵、
シュールリー5カ月。

アルコール度数：13%

JANコード：8 437009 913604-

参考小売価格：¥3,000(税抜)

【テイastingコメント】

白い花、オレンジブロッサム、フェネルや柑橘系の香りにほのかにトロピカルフルーツも。ボリュームありつつ酸味と樽由来の風味がバランスよく口の中でなめらかに広がり余韻も長くフレッシュなエンドが心地よい。

ペニンガイド 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地中海性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られています。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ウエロやトロで過ごし、またベガシ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。樹齢40年の標高650M、20の区画から良質のビウラを選び、樽発酵することでビウラの複雑さを表現しました。2021年生産量は5,720本。2010年以降暖冬が続いていたがそれ以来初の涼しい収穫期を迎えた。ワインに求めるフレッシュさと生き活きとした酸味は涼しい年ならではの、また品種のもつ個性や複雑味というものが前年よりもわかりやすく抽出されている。