

# LAS CUATRO

ラス クアトロ



ワイン名：ラス クアトロ（ロサード）

ヴィンテージ：2018

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：ビノ・デ・パゴ

規格：750ml x 6本

セパージュ：ガルナッチャ 25%、メルロー25%、シラー25%、  
テンプラニーリヨ 25%

醸造：ぶどうはそれぞれ区画ごとに収穫。コールド  
スキンマセレーション後にブレンドし自生酵母で発酵。フレンチオ  
ークで 2 か月、ラストレスのシャルドネの澱とともに熟成。（セニ  
エ）

アルコール度数：13%

JAN コード：8 437012 547902

参考小売価格：¥3,000(税抜)

## 【テイastingコメント】

オレンジを帯びたサーモンピンクカラー。フレッシュなラズベリー、ラ  
イチ、スミレの花など香り豊か。クリーミーで果実のニュアンスが上品  
に心地よく、同時にフレッシュな味わいも楽しめる。

ペニングайд 91

## 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 がビノ・デ・パゴに認定されています。樹齢 100 年の古木のボバルをはじめとする赤 8 種類（ボバル、シラー、メルロー、ガルナッチャ、モナストレル、テンプラニーリヨ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、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。