

OBALO ROSADO

オバロ・ロサード



ワイン名：オバロ・ロサード

ヴィンテージ：2022

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：テンプラニーリョ 100%

醸造：ステンレスタンクで発酵、
約一か月シュールリー。(セニエ)

アルコール度数：14%

JANコード：8 437009 913703

参考小売価格：¥2,200(税抜)

【テイastingコメント】

チェリー、ざくろ、すいか、赤い果実にバラの花など凝縮した香りはエレガント。厚みがあり酸とのがバランスがよい。舌触りはなめらかにフレッシュな果実味が長く余韻に続く。

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インベラバンテ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大西洋と地中海性気候の織りなす温暖な夏と冬、激しい日較差はぶどうがゆっくりと熟していく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。醸造家は英国国籍のアンドリュー・ハリウェルに代わりこれまでの経験(チリ、カナダや国内ではチャコリ、テラアルタ、トロ、ソモンターノ等)を活かしながらリオハの地でワインを表現していこうと意欲新たに取り組んでいます。このロゼは樹齢8~15年までの比較的若い木からこの地のロゼならではの個性、ぶどうのフレッシュさと果実味を求めて造られました。(生産量2万8千本。)