

LAS 2 CES BLANCO

ラス・ドセス・ブランコ



ワイン名：ラス・ドセス・ブランコ

ヴィンテージ：2023

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：DO ウティエル・レケーナ

規格：750ml x 6本

セパージュ：マカベオ、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ

醸造：ステンレスタンクで発酵

(バトナージュは数週間)

アルコール度数：13.5 %

JANコード：8 437026 603014

参考小売価格：2,200円(税抜)

【テイastingコメント】

白い花やハーブ、トロピカルフルーツにミネラル感も。バランスのよい酸味が口中を広がりフレッシュで凝縮した香り同様の風味になめらかな舌触りが心地よく続く。

参考：ペニンガイド 90 獲得(2019 ヴィンテージ)

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がヴィノ・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、テンプラニーヨ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン)、白3種類(マカベオ、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン)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オンブランは初めて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。