

LAS 2 CES TINTO

ラス ドセス ティント



ワイン名：ラス ドセス・ティント

ヴィンテージ：2022

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：ボバル 100% (樹齢 60 年)

醸造：発酵時にコンクリートタンクを使用。
30%はフレンチオークで9か月熟成

アルコール度数：14%

JANコード：8 437026 603076

参考小売価格：2,200 円(税抜)

【テイastingコメント】

フレッシュな赤系果実の香りにバルサミック、トーストや焙煎香が合わさり凝縮感のあるエレガントな香り。口に含むとフレッシュで滑らか、バランスのよい酸味と果実味、樽由来の風味がほのかに心地よく続いていき余韻も長い。

参考)2018 ヴィンテージ ジェームスサックリング 90

ワインスペクテーター「ベストバリュー」獲得

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、ガルナツチャ、モナストレル、テンプラニーリョ、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。2022 ヴィンテージよりラベル変更。