

CASAL DE ARMAN TINTO

カサル・デ・アルマン・ティント



ワイン名 : カサル・デ・アルマン・ティント
ヴィンテージ : 2022
生産者名 : ボデガス・カサル・デ・アルマン
原産国 : スペイン
地方・地区 : ガリシア州オウレンセ
格付 : DO リベイロ
規格 : 750ml x 6本
セパージュ : ソウソン 33%、カイーニョロンゴ 34%、
ブランセリャオ 33%
樹齢 : 15~30年
土壌 : 粘土を含んだ花崗岩砂質、粘板岩、
生産量 : 10,000本
醸造 : ステンレスタンクで11か月。
ボトリング後3~4か月後リリース。

アルコール度数 : 13%

JANコード : 8 436532 201721

参考小売価格 : ¥3,300(税抜)

【テイステイングコメント】

ラズベリー、ブラックベリー、月桂樹、ハーブなど香り豊か。生き生きとした酸に洗練されたタンニンが心地よくフレッシュな舌触り。

ペニングガイド 2022 91 (2020 ヴィンテージ)

NOTES

ガリシア州オウレンセのリバダビアに4世代にわたり伝統を守ってきた家族経営のワイナリーです。19世紀後半に先代が獲得したリベイロの土着品種の畑は90年代に失われるという苦難を乗り越え、トレイシャドウーラを改植し、アビア峡谷の斜面上の畑を復興させ標高200~300Mの斜面にトレイシャドウーラ、ゴデーリョ、アルバリーニョ、ロウレイロ、カイーニョブランコといったガリシアの白品種、赤はソウソン、カイーニョロンゴ、ブランセリャオを取り戻しました。現在20haの土着品種の畑を所有しています。畑では伝統にも則りながらサステナブル農法を用いできる限り環境に配慮した取り組みをしており、リベイロのリーダー的存在を発揮しています。他にも先代が手に入れた120年前の区画わずか2haのトレイシャドウーラの畑を復活させるプロジェクトも手掛けており、伝統を尊重し日々質の高いワイン造りに情熱を注いでいます。ワイナリーはアビア峡谷の美しい景色が広がる丘の上にあります。6部屋を備えたホテルと郷土料理を提供するレストランを有しこの地のワインツーリズムの中心になっています。