

OBALO SAN ROQUE

オバロ サンロケ



ワ イ ン 名 : オバロ サンロケ (ホベン)

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 MLF 発酵。

熟 成 : ステンレスタンク、使用済フレンチオーク樽

アルコール度数 : 13.5%

J A N コード : 8 437009 913307-

参考小売価格 : ￥2,400(税抜)

【テイastingコメント】

チェリーやストロベリーといったテンプラニーリョ特有の野生の赤い果実の香り豊か、口の中の広がりや優しくレッドベリーやチェリーの風味が良質の酸とまとまりフレッシュで心地よい余韻。

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アバンテセレクト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陸性気候の影響を受けた大西洋気候の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ています。ワイナリーの生産本数は年間 30 万本。醸造家のフアンカルロス・マルティネス氏はリオハのアロ出身で 2015 年にアバンテセレクトグループに。自身の 30 年のキャリアをリベラデルドウエロやトロで過ごし、またベガシリアグループのアリオンで 5 年の経験をもつベテラン醸造家です。このホベントタイプのオバロは樹齢 25 年までの比較的若い木から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 3 千 400 本。)より土地の個性に重きをおくコンセプトで、「サンロケ」という区画の名前から由来しています。その区画は標高 630m の小高い丘の上で畑の中にかつて教会があったため「サンロケ(サンは聖人の意)」と呼ばれています。