

OBALO LAS ARENAS

オバロ ラス・アレーナス



ワイン名：オバロ ラス・アレーナス(レセルバ)

ヴィンテージ：2017

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：発酵前2日間コールドマセレーション後、フレンチオークタンクで発酵、MLFはフレンチオーク新樽にてその後18ヵ月樽熟成(新樽100%)。瓶熟成3年。

アルコール度数：14.5%

JANコード：8 437009 913406

参考小売価格：¥4,400(税抜)

【テイastingコメント】

ブラックベリー、スミレ、ダークチョコレート、アニスやタバコなど複雑な香り。熟したダークベリーや森の中の果実の風味に樽のニュアンスが溶け込んでいる。ストラクチャーはしっかりと、フィニッシュには生き生きとした心地よい酸、フローラルでスパイシーな余韻が長く続いていく。

ペニンガイド 92

NOTES

ボデガス・オバロは2006年設立、ナリアやドミニオ・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。醸造家のファンカルロス・マルティネス氏はリオハのアロ出身で2015年に同グループに。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。このレセルバは樹齢65年から90年の古木のぶどうを長期熟成に耐えられるよう、区画とヴィンテージの特徴に合わせて樽を選び細心の注意を払って丁寧に造られています。(生産量19,742本。)より土地の個性に重きをおくコンセプトで、2016ヴィンテージより新ラベル。ラス・アレーナスという区画は1941年に植えられた石灰質土壌の痩せた土地0.41haの畑で、優れた日照と北風がもたらす理想的な熟度を得ることができます。複雑、エレガント、ポテンシャル、クリアな果実味はワイナリーが求める現代のリオハ・レセルバのスタイルです。