

LAS OCHO

ラス オチョ



ワイン名：ラス オチョ (テント)

ヴィンテージ：2019

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：ビノ・デ・パゴ

規格：750ml x 6本

セパージュ：ポバル、モナストレル、ガルナッチャティンタ、テンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、シラー、メルロー

醸造：発酵は 10,000 リットルのトロンコニック型コンクリートタンクを使用。225 と 300 リットルのアリエ産フレンチオーク (1年目、2年目、3年目) で約 14 カ月熟成。

アルコール度数：14.5%

JAN コード：8 437012 547711

参考小売価格：¥4,500(税抜)

【テイastingコメント】

熟した赤系果実、トーストやバルサミック、複雑で凝縮したエレガントな香り。アタックはソフト、丸みのある洗練されたタンニンはバランスよく酸味と共に口中を広がりピロードのようになめらか。トーストやバルサミックの風味を感じながら長い余韻が続く。

ペニンガイド 2022 94 (2018 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 80ha のうち現在 32ha がビノ・デ・パゴに認定されています。樹齢 100 年の古木のポバルをはじめとする赤 8 種類 (ポバル、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 年にパゴ認定を受けました。(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作り」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。