

# OSSA SYRAH

オサ シラー



ワイン名 : オサ シラー  
 ヴィンテージ : 2019  
 生産者名 : ボデガス・マノ・ア・マノ  
 アスンシオン・イエベネス(醸造家)  
 原産国 : スペイン  
 地方・地区 : カスティーリャ・ラ・マンチャ州/  
 格付 : VT カスティーリャ  
 規格 : 750ml x 6 本  
 土壌 : 砂質(樹齢約 20~50 年)石灰岩、粘土質  
 セパージュ : シラー 100%  
 発酵 : 単一畑“ベンタ・ラ・オサ”で採れたブドウを 12~  
 14 日間マセレーション  
 熟成 : フレンチオーク樽で 12 ヶ月(1 回または 2 回使用樽)  
 アルコール度数 : 14.5%  
 JAN コード : 8 437005 637702  
 参考小売価格 : ￥3,800(税抜)  
**【テイastingコメント】**  
 赤い果実、バルサミック、すりつぶしたハーブなどスパイシーで木樽由来の  
 香り。熟したタンニンが立体的で複雑味があり果実味とともに長い余韻。  
**ペニングガイド 2022 92 ポイント獲得**

## NOTES

ラ・マンチャにある比較的新しいワイナリーで、平均樹齢 40 年のブドウ畑の他、“ベンタ・ラ・オサ”という質の高い単一畑も所有しています。

名前の由来はワイナリーの畑が隣接している村名 Ossa de Montiel (オサデモンティエル)の名前から。Ossa はスペイン語で熊を表すことからラベルになりました。

2019 の生産量は 30,000 本。2018 年同様乾燥した温暖な年に加え特徴的だったのは湿度があった。夏の暑さはやや和らぎ、ゆっくりとバランスよくぶどうが熟した。