

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：カスティーリヤ・ラ・マンチャ州/
 格付：VT カスティーリヤ
 規格：750ml × 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：単一畠“Venta La Ossa”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%
 J A N コード：8 437005 637702
 参考小売価格：¥3,800(税抜)

【テイスティングコメント】

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 年のブドウ畠の他、“Venta La Ossa”という質の高い単一畠も所有しています。

名前の由来はワイナリーの畠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。