

UMA BRUT GRAN RESERVA

ウーマ・ブリュット・グラン・レセルバ



ワイン名：ウーマ ブリュット・グラン・レセルバ
 ヴィンテージ：2018
 タイプ：ブリュット/グラン・レセルバ
 生産者名：ジロ・リボ
 原産国：スペイン
 地方・地区：ペネデス
 格付：DO カバ
 規格：750ml x 6本
 セパージュ：チャレロ 40%、シャルドネ 40%、ピノワール 20%
 平均樹齢：20～25年
 熟成：50ヶ月以上
 糖度：6.0g/L
 生産量：8.173本
 アルコール度数：11.5%
 JANコード：8 411640 056463
 参考小売価格：¥ 3,300(税抜)

ペニンガイド 89

【テイステイングコメント】

輝きのあるイエロー、きめ細かく持続的な泡が生き生きと立ち上る。フルーツのコンポート、熟成ならではのドライフルーツ、パイ生地のニュアンスも。酸味と甘みのバランスがほどよく、生き生きとしたフレッシュさも感じられる。クリーミーな舌触りが口の中でリッチに広がりながら余韻までバランスよくまとまりがある。

NOTES

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。土壌は粘土石灰質、100ha の畑にマカベオ、チャレロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノワール等を栽培、うち 20ha は白ワイン用に地元品種も豊かに栽培しています(年間生産 80 万本のうちカバが 8 割)。現在 3 代目、1950 年代はレミーマルタン用に蒸留酒を造っていましたが 1980 年に高品質のワインをモットーにカバ造りに着手、醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内のギア・ペニン誌を始め、国内・国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、高評価を得ています。3 つ星のカノカ、キケ、2 つ星モーメンツ、アバックなどでも使われている実力派カバメーカーです。新商品の UMA は Ursa Major=スペイン語のおおぐま座から、エチケットにも星座を用いています。ファーストヴィンテージは 2014 年。