

HUELLA DE MERSEGUERA

ウエージャ・デ・メルセゲラ



ワイン名：ウエージャ・デ・メルセゲラ

ヴィンテージ：2023

生産者名：ボデガス・ベガマル

Bodegas Vegamar

原産国：スペイン

地方・地区：バレンシア・アルトウーリア

格付：DO バレンシア

規格：750ml x 6本

セパージュ：メルセゲラ 100%

土壌：粘土石灰質

醸造：ステンレスタンクで発酵

アルコール度数：13.5%

JANコード：8 430680 001257

参考小売価格：¥1,900(税抜)

【テイastingコメント】

フレッシュな果実の香りにフローラル。果実味と酸味がアフターまで存在感を出しながらまとまりのある味わいに。

【参考・受賞歴】

ジャンシスロビンソ 2022 16.5/20、

Intervinos Spain 90、Monovino Awards Spain ゴールドメダルなど

NOTES

ワイナリーの設立は 1999 年、バレンシアの州都から 65km 離れたサブゾーン、アルトウーリアに位置します。山間の、トゥーリア川とトゥエハル川に囲まれたぶどう栽培に理想的な自然条件に恵まれ、最新の醸造設備と伝統的な醸造方法を駆使しながら山間部の豊かな果実味とアロマに加え、長期熟成のできる上質のワインを目指してとりにくんでいます。最近ではバレンシアの実力派醸造家のパブロ・オッソーリオ氏をコンサルタントに招き入れ、より一層品質が向上し、国際的なコンクールの受賞数からもその実力が伺えます。テンプラニーヨを中心にカベルネ、メルロー、シラー、ソーヴィニヨンブラン、マカベオを約 50ha の畑から造り、レケーナというサブゾーンではカバも造っています。土壌は砂地、泥土、粘土質で品種毎に 9 区画に分けて栽培しています。畑には化学肥料を使わず牛糞を利用した有機肥料を用い、ぶどう栽培に必要な土中の微生物の活動に役立っています。

ベガマル・セレクションシリーズはそれぞれの区画のベストな品種のバラエタルワイン、果実味とソフトな熟成、ピュアな味わいが楽しめるワインです。”HUELLA(ウエージャ)“は「足跡、マーク」という意味で生産者が手でぶどうを収穫する際に使用する昔ながらの「かご」をモチーフにし、生産者の畑仕事の跡形を表現しています。