

GIRO RIBOT AB ORIGINE BRUT NATURE RESERVA

ジロリボ エービーオリジン ブリュットナチャーレ レセルバ



ワ イ ン 名 : ジロリボ エービーオリジン ブリュットナチャーレ
レセルバ 2021

タ イ プ : ブリュットナチャーレ

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 : マカベオ 50%、チャレロ 30%、パレリャーダ 20%

平 均 樹 齢 : 20~30 年

熟 成 : 18~24 ヶ月(日本向けオリジナル)

糖 度 : 1.5 g/L

生 産 本 数 : 約 5 万本

アルコール度数 : 11.5%

J A N コード : 8 411640 056005

参考小売価格 : オープン価格

【テイステイングコメント】

輝きのあるゴールドンイエロー、繊細で美しい粒の連なりが持続的に立ち上る。焼いたアーモンド、野花の蜜、ドライハーブのエlegantな香り。香ばしいトーストの風味とドライフルーツの果実味が生き生きとした酸と骨格を形成している。ドライな口当たりはエンドまで終始エレガント、繊細で長い余韻が心地よく響いていく。

2019 ヴィンテージよりオーガニック(ユーロリーフ)取得

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、チャレツロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノノワール等を栽培、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 つ星のカンロカ、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 AB Origine はラテン語で「原点から」という意味。伝統的なカバは発明当初からスタイルが変わっていないことと、エチケットには日本の金継ぎをモチーフにしています。