



## = 兄弟が進化させる古き良きアラベサ =

### ■ 生産者について



リオハ・アラベサのパニョ・デ・エプロ(Banos de Ebro)にある生産者。

ワイナリーの設立は、100年以上前にさかのぼります。

20世紀のはじめ、現在の当主である3兄弟の祖父であるドミニオ・デ・ベルサル氏が、この地でブドウ栽培を始めたことからこの地でのぶどうづくりがスタートしました。先代である父の世代に交代したのを機に、ぶどう農家からワインメーカーへと転身。現在は、彼らの息子であるホセ、ファン、イニゴ・ベルサルの3人でワイナリー運営をおこなっています。

ワインにはできるだけ手をくわえず、土地の個性を出したいという3人。多くの地品種を植えて、それらの最大限のポテンシャルを引き出すべく、日々、試行錯誤を続けています。

### ■ 畑・醸造について

所有する畑は、50ha。

80%テンブラニーリョ、10%ピウラ、5%グラシアーノ、残りの5%にマルヴァジア、ガルナッチャ、マゼーロなどが植わっています。

樽熟には、60%がアメリカンオーク、40%がフレンチオークを使うことが多いです。

### ■ ワインについて

#### ◆ Blanco ブランコ

<品種>ピウラ90%、マルヴァジア10%

<醸造>15度以下に管理されたステンレスタンクで20日間の発酵。

ピウラとマルヴァジアの個性を十分に引き出した、フレッシュでフルーティな味わい。りんごや洋ナシのアロマ、メロンやパイナップルの甘美な風味に、シトラスのアクセント。フレッシュできりっとした口当たりながら、ほどよいボリューム感があり、長い余韻も楽しめます。

【Guia Penin2017 VT2015:86point】

#### ◆ Crianza クリアンサ

<品種>テンブラニーリョ90%、グラシアーノ10%

<醸造>30度以下に管理して12日間の発酵。その後、樽(フレンチオーク40%アメリカンオーク60%)で17か月の熟成。

黒系ベリーのしっかりとした凝縮感のある果実味。樽の香りはくどくなく、ほどよい厚みをあたえています。バニラのような甘みもありつつ、きれいな酸が全体をまとめています。

【Guia Penin2017 VT2013:88point】

#### ◆ Selección Privada セレクション・プリバダ

<品種>テンブラニーリョ100% <平均樹齢>70年以上

<醸造>30度以下に保ちながら12日間の発酵の後、フレンチオークの新樽に移し替えて発酵。その後、17か月樽熟成。

黒系ベリーの香りのあとにスパイス(ブラック・ペッパー、クローブ、サンダルウッド)などの香りが押し寄せてきます。ボリュームある口当たりながら、滑らかなタンニンとバランスの良い酸があり、スムーズな飲み口のワイン。

【Guia Penin2017 VT2013:90point】

#### ◆ Graciano グラシアーノ

<品種>グラシアーノ100%

<醸造>500リットルのフレンチオークで5日間のコールド・マサラシオン。アルコール発酵後、フレンチオークで8か月の熟成。

補助品種に使われることの多いグラシアーノのポテンシャルを引き出したユニークなワイン。

ブラックベリーや黒スグリのような黒系ベリーの香りの後にピンク・グレープフルーツやフレッシュなハーブのニュアンスが漂います。

滑らかな飲み口、タンニンが細かくエレガントに溶け込んでいます。ほのかに甘みを感じるビターチョコレートのような余韻が印象的。

【Guia Penin2017 VT2014:89point】