



もうひとつのバスク、ナバラのスペシャリストが手掛けるワイン



生産者について



醸造責任者のボルハ・リパ氏

ボデガス・カスティーリョ・デ・エネリスは、パンブローナにほど近いエネリス（ナバラ州）に設立された、マンサーノス・ワインズグループに属するワイナリー。

ボデガス・カスティーリョ・デ・エネリスは、フェルナンデス・デ・マンサーノス家（現在は5代目）がカルカルに所有して来たぶどう畑のぶどうで、D.O.ナバラのワインをつくりたいという思いから2014年に設立されました。このぶどう畑でつくられるぶどうは、ワインづくりに非常に適したぶどうで、これらのぶどうでワインづくりをするため、マンサーノス・ワインと合併、2014年、モダンで、最新設備を備えた醸造所を建設。カルカルにあるぶどう畑では、5品種を栽培、品質管理を徹底し、健康で良質なぶどうの栽培を行っています。現在、栽培と醸造は、ボルハ・リパ氏（Borja Ripa・1980年生）が手掛けており、健全なぶどうを最新の醸造設備で丁寧にぶどう本来の旨味を引き出すようにつくっています。料理とも合わせやすい味わいは、世界各国で愛されており、今では、生産量の半分がヨーロッパやアメリカをはじめとする他国に輸出されています。



畑について

所有するぶどう畑は、50haで、D.O.ナバラ内に点在。バハ・モンターニャのぶどう畑は、石灰質を含む土壌で、水はけがよく、温暖な気候とD.O.ナバラ中央部の地中海性気候の暑さが混在しています。樹齢10年のものから、80年程度のものまで所有しています。



ワインについて

◆ Castillo de Enériz Chardonnay カスティーリョ・デ・エネリス シャルドネ

<品種>シャルドネ100% <区画>DOナバラ内に点在する畑から <樹齢>平均樹齢25年以上

<土壌>粘土質-石灰質土壌 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクにて醸造。 <生産本数>120,000本

輝きのあるレモンイエロー。非常に香り高く、トロピカルフルーツ、白系果実のアロマ。口に含むと、フレッシュで、シルキー。余韻には、トロピカルフルーツを感じます。

◆ Castillo de Enériz Rosado カスティーリョ・デ・エネリス ロサード

<品種>ガルナッチャ60%、テンプラニーリョ40% <区画>DOナバラ内に点在する畑から <樹齢>平均樹齢25年以上

<土壌>粘土質-石灰質土壌 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクにて醸造。 <生産本数>120,000本

鮮やかなストロベリーレッド。フルーティなアロマが特徴で、赤系果実、柑橘系アロマのほか、花のニュアンスも感じます。口に含むと、果実味があり、フレッシュな味わいで、バランスのとれたワイン。余韻が長く続きます。

◆ **Castillo de Enériz Crianza** カスティーリョ・デ・エネリス クリアンサ

<品種>ガルナッチャ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、メルロ10%、テンプラニーリョ10%

<区画>DOナバラ内に点在する畑から <樹齢>平均樹齢25年以上

<土壌>粘土質-石灰質土壌 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクにて醸造。アメリカンオーク、フレンチオークにて18ヶ月熟成。その後、瓶にて6ヶ月熟成。

<生産本数>350,000本

濃いチェリーレッド。香りは表現豊かで複雑味があり、エレガントなワインで、リコリス、黒系果実、ケーキ、チョコレートのニュアンスも感じる。口を含むと、力強く、熟した味わいで、エレガント。タンニンのこなれた、余韻が長く楽しめるワインです。

◆ **Castillo de Enériz Reserva** カスティーリョ・デ・エネリス レセルバ

<品種>カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ40%、テンプラニーリョ20%

<区画>DOナバラ内に点在する畑から <樹齢>平均樹齢25年以上

<土壌>粘土質-石灰質土壌 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>収穫はすべて手摘み。ステンレスタンクで発酵後、24か月の樽熟成（フレンチオーク、アメリカンオーク、新樽35%）。その後12か月瓶内熟成。 <生産本数>350,000本

深みのあるチェリーレッド。熟した果実のアロマで、赤系果実のほか、樽由来のキャラメル、焙煎香、チョコレートのニュアンスも感じる。口を含むと、非常にエレガントで、しっかりと熟した、こなれたタンニンが特徴のワインです。

◆ **Castillo de Enériz Colección** カスティーリョ・デ・エネリス コレクション

<品種>テンプラニーリョ30%、グラシアーノ30%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、ガルナッチャ20%

<区画>DOナバラ内に点在する畑から <樹齢>平均樹齢25年以上 <土壌>粘土質-石灰質土壌

<栽培>リュット・レゾネ

<醸造>すべて手摘みで収穫したぶどうをステンレスタンクで発酵後、18か月の新樽熟成（フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%）。その後5〜6か月瓶内熟成。 <生産本数>13,000本

濃く、深みのあるチェリーレッド。香りは、黒系果実、チェリーのほか、リコリス、ハーブのアロマ。また、スパイス、チョコレートのニュアンスを感じます。口を含むと、まろやかで、ストラクチャーのしっかりとしたワイン。スパイス、黒系果実のニュアンスが長く持続します。