



SPAIN / RIOJA ALAVESA

アラベサの中心、銘醸地エル・ビラールの高地から



生産者について



フェルナンド・メルエロ氏 (左) と
トニ・メルエロ氏 (右)

ボデガス・ラル・デ・パウラは、2005年、ボデガス・エレダッド・デ・パロハを営むフェルナンド・メルエロによって、リオハ・アラベサの中心、アラバ県エル・ビラールに設立されました（ボデガス・エレダッド・デ・パロハは1984年3月の設立）。

ラル・デ・パウラは、フェルナンド・メルエロのファミリープロジェクトで、リオハ・アラベサの地で育つぶどうの品質を信じ、よりぶどうを魅力表現した、良質なりオハ・アラベサワインをつくりたいという思いから、250haある契約畑全ての許可を取り付け、植樹から栽培など、完全管理をしています。ぶどう畑は、ラプエブラ、ラグアルディア、エル・ビラール、ランシエゴ、クリパンにあり、標高は海拔650mほど。この標高650mというのが、ラル・デ・パウラが求めるぶどう畑の品質の鍵となっています。

収穫までの栽培管理がぶどうの品質を決める重要なファクターであり、その後、ラル・デ・パウラのワインの個性となるのです。

現在、栽培・醸造を担当するのは、オーナーであるフェルナンドの弟、トニ・メルエロ氏（1965年生）。



畑について

所有する畑は、250ha。すべて契約畑となりますが、所有権の一部をもち、栽培からかかわっています。

樹齢40～50年ほどの樹が多く、土壌は石灰質－粘土質土壌。70%が株仕立て、残りは垣根仕立て。ぶどう畑の標高は最低でも海拔450mほどで、高いところで海拔700mほど。栽培するぶどう品種は、白ぶどうがピウラ、マルヴァシア。黒ぶどうが、テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナッチャ。



ワインについて

◆ Blanco Fermentado en Barrica Edición Limitada

ブランコ・フェルメンタード・エン・バリッカ エディション・リミターダ

<品種>ピウラ 75%、マルヴァシア 25% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>40年 <栽培>コンベンショナル

<醸造>破碎、除梗後、ステンレススティールタンクにて、24時間低温マセラシオンを行い圧搾。フレンチオークおよびアメリカンオーク（新樽）に移し、18℃に温度コントロールのもと、25日間かけてゆっくりと発酵。熟成はフレンチオークとアメリカンオークの新樽で約100日間。アロマを引き出すために定期的にバトナージュ。 <生産本数>約8,000本

明るく、緑がかった淡黄色。熟した果実味とうまく溶け込んだ樽香が調和した濃厚で複雑なアロマ。口当たりはなめらか、フレッシュで、心地よい酸が特徴。豊かな味わいで、心地よい余韻のワインです。グリルした野菜やチーズと一緒。

【2021VT : Decanter 90Points】

◆ Rosé Edición Limitada ロゼ エディション・リミターダ

<品種>ガルナッチャ 100% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>30年 <栽培>コンベンショナル

<醸造>ぶどうは選果台にて手作業で選別し除梗。ステンレススティールタンクにて15℃に温度コントロールのもと、25日間ほどマセラシオン・カルボニックにて醸造。

淡いストロベリーのような色調。ストロベリー、バナナの力強い果実のアロマ。フレッシュな赤い果実の香りで、ややスモーキー。テクスチャーがあり、重量感とボリューム。ほどよい酸でバランスが取れたワイン。季節野菜のサラダ、魚のグリル、鶏肉料理などと一緒に。

◆ Sin Sulfitos Edición Limitada シン・スルフィートス エディション・リミターダ

<品種> テンプラニーリョ 100% <土壌> 粘土石灰質 <樹齢> 20年 <栽培> コンベンショナル

<醸造> ぶどうは選果、除梗して破碎した後、16℃にて2～3日間マセレーション。28℃～30℃に温度コントロールのもと、ガニメデ・ステンレスタンク（発酵プロセスで自然に放出される二酸化炭素でタンク内を満たし、酸化を回避することで、ワインの色素と香りを保つことができるタンク）にて10～12日間発酵。その後、2、3年使用のフレンチオークとアメリカンオークで2～3ヶ月間熟成、さらに最低8ヶ月ほど瓶にて熟成。 <生産本数> 1,500本

深みのある紫がかった赤色。黒い果実、トースト香があり、複雑で持続性のあるアロマ。ミディアムボディで、洗練されたタンニンがあり、バランスの取れた味わいとフレッシュな酸味が特徴。赤身肉や野菜のグリルとご一緒に。

【2021VT : Decanter 90Points】

◆ Crianza Edición Limitada クリアンサ エディション・リミターダ

<品種> テンプラニーリョ 100% <土壌> 粘土石灰質 <樹齢> 50年 <栽培> コンベンショナル

<醸造> ぶどうは選果、除梗して破碎した後、16℃にて2～3日間マセレーション。28℃～30℃に温度コントロールのもと、ガニメデ・ステンレスタンク（発酵プロセスで自然に放出される二酸化炭素でタンク内を満たし、酸化を回避することで、ワインの色素と香りを保つことができるタンク）にて10～12日間発酵。その後、2、3年使用のフレンチオークとアメリカンオークで14ヶ月間熟成、さらに、最低4ヶ月ほど瓶にて熟成。 <生産本数> 約20,000本

深みのあるガーネット色。複雑で持続性のあるニュアンスで、奥には黒い果実、トースト香を感じる。ミディアムボディで、洗練されたタンニンで、ほどよい力強さがある。バランスの取れた味わいとフレッシュな酸味が特徴。赤身肉のグリル、ソースなどで味のついた肉料理、野菜料理によく合います。

【2022VT : Tim Atkin 90Points】 【2018VT : Decanter 95Points】

◆ Reserva Edición Limitada レセルバ エディション・リミターダ

<品種> テンプラニーリョ 100% <区画> リオハの中でも特に標高の高いエリアのぶどうを使用 <土壌> 粘土石灰質

<樹齢> 80年 <栽培> コンベンショナル

<醸造> ぶどうは選果、除梗して破碎した後、16℃にて2～3日間マセレーション。28℃～30℃に温度コントロールのもと、ガニメデ・ステンレスタンク（発酵プロセスで自然に放出される二酸化炭素でタンク内を満たし、酸化を回避することで、ワインの色素と香りを保つことができるタンク）にて10～12日間発酵。その後、2、3年使用のフレンチオークとアメリカンオークで18ヶ月間熟成、さらに、最低12ヶ月ほど瓶にて熟成。 <生産本数> 約15,000本

深みのあるチェリーレッド。熟した果実味とスパイシーなアロマ、ミネラル、上質なオークで熟成させたニュアンスが見事に調和しているワイン。エレガントで味わい深く、しっかりとした骨格のワイン。成熟したエレガントなタンニンがあり、余韻は長く複雑。赤身肉、イベリコ豚、熟成チーズとご一緒に。

【2015VT : Decanter 90Points】 【2015VT : Tim Atkin 90Points】