



カリニエナ D.O.の ニュージェネレーション

ロマブランカは、アラゴンの州都サラゴサの南 35km に位置し、その名の由来となっているロマブランカの丘の上にあります。ルイス マストラとホセ マヌエル ディアの二つの家族が出資し、1999 年からスタートしました。ルイスは、祖父の代から葡萄栽培をしていました。2002 年までの 4 年間は地元の農協に葡萄を売り、ファーストヴィンテージは 2003 年です。カリニエナのニュージェネレーションとして、先進的な考えの下、最新の技術、設備を導入し、プロフェッショナルのチームが高品質なワインを造り出しています。ガバルダサとカラバサルにある 95ha の葡萄畑は、大陸性の影響を受けた乾燥した気候で、冬は寒く、夏は非常に暑く、降雨量が少ないのが特徴です。土壌は、粘土と石灰質で非常に水はけがよく、葡萄の栽培に適しています。畑の管理の重要性を重んじ、自然環境に配慮しながら、現代的な栽培技術を取り入れています。収穫は、衝撃が 1 度で済むという理由から機械を 60% 使用、残りが手摘みです。畑からセラーまで同じ温度であるように心がけています。100%天然酵母を使っています。ロバート パーカーJr.の「ワインアドヴォケート」でも高得点をマーク、その品質とコストパフォーマンスの高さで注目されています。

灼熱の大地から生まれるシャルドネ。'08 年は「理想的」なヴィンテージです！！

ガバルダ シャルドネ

旧価格¥1,995(本体価格¥1,900)

S-111 2008 Gabarda Chardonnay

〔新価格〕

¥1,890(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】生産地域:D.O.カリニエナ 生産者:ボデガス ロマブランカ

葡萄品種:シャルドネ(100%) 熟成:タンク

北西向きの畑は、夏には40°C近くになるので、シャルドネを造るのは難しく、量は造れません。夜3時から収穫を行い、摘み取り後畑でドライアイス(-80°C)を使ってすぐ凍らせます。輝きのある麦わら色、繊細なハーブのアロマと共に、華やかな柑橘系の香りが広がります。しっかりとした骨格と深みを持った、清涼感あふれるワインです。'08 年はゆっくりと成長し、糖分の集約も低くてアルコール分も高すぎず、アロマや集約を大切にしているので理想的な年となりました。'08 年が「ペニンガイド 2010」で 87 点。



「100%で仕事をしているので全ての葡萄を大事にしたい！」という気持ちから生まれた、愛情あふれるワイン！

バルドサ

S-112 2007 Bardosa

旧価格¥1,260(本体価格¥1,200)

《赤》【ミディアムボディ】D.O.カリニエナ 生産者:ボデガス ロマブランカ

葡萄品種:テンプラニーリョ、ガルナチャ

ロマブランカでは、収穫した葡萄をワイナリー内でも選別し、さらに醸造したワインをブレンドする際にもセクションします。ガバルダラインは、スペインの土着品種に国際品種(シラーやカベルネ、メルロ)をブレンドしますが、テンプラニーリョとガルナチャはより多くの畑があるため、余った分をバルドサにしています。つまりこのワインは、ガバルダラインよりも価格はリーズナブルですが、葡萄は全てロマブランカの自社畑でガバルダの葡萄と同じように手を掛けて育てられたもので、樹齢が若いとか畑の区画が違うということはありません。紫を帯びた赤色、ブラックベリーを思わせる果実味に、ほどよいタンニンが感じられます。



メルロやカベルネ、そして新樽の風味が特徴です。樽の香りとニュアンスが心地良いワイン。

ガバルダ トレス

旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)

S-109 2005 Gabarda III

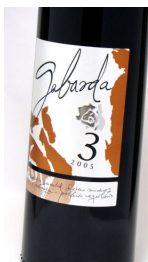
〔新価格〕

¥1,995(本体価格¥1,900)

《赤》【フルボディ】生産地域:D.O.カリニエナ 生産者:ボデガス ロマブランカ

葡萄品種:メルロ、カベルネ ソービニヨン、テンプラニーリョ 熟成:オーク新樽6ヶ月間

低温でブレマセレーションを行った後、ルモンタージュ、デレスタージュ(液抜き静置)を繰り返しながら発酵させます。その後、さらに15日間、後発酵をさせてから、オークの新樽で6ヶ月間熟成させています。輝きのあるチェリーレッド、プラムやレッドカレントのはっきりとした果実の香りがあります。その奥から、スパイスやトーストのニュアンスが感じられます。複雑で長い余韻が感じられます。'05 年が「ギア ペニン 2008」で 88 点。また、フランスのナントの「第 18 回スペイン映画祭」のオフィシャルワインに選ばれています。「インターナショナル ワイン アンド スピリッツ コンペティション」で銅賞受賞、カナダの「セクション モンディアル」で銀賞受賞、ベルギーの「コンクール モンディアル」で銀賞、ドイツの「ワインプラス」でエクセレンス受賞、「インターナショナル ワインセラー139」で 89 点、「ワインアドヴォケート 181」で 86 点、「ペニンガイド 2010」で 86 点。



やや長めの熟成による、リッチで深いアロマを感じさせる「格上の味わい」。

ガバルダ クアトロ クリアンサ

旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)

S-110 2004 Gabarda IV Crianza

〔新価格〕

¥2,520(本体価格¥2,400)

《赤》【フルボディ】生産地域:D.O.カリニエナ 生産者:ボデガス ロマブランカ

葡萄品種:ガルナチャ(50%)、カベルネ ソービニヨン(20%)、シラー(20%)、メルロ(5%)、テンプラニーリョ(5%)

ML:ステンレスタンク 熟成:フランス産・アメリカ産オーク樽 14ヶ月

葡萄の温度が上がるのを防ぐため、気温が低い夜間に収穫し、厳しく選別を行い、除梗します。やわらかく圧搾した後、8°C~10°Cで5日間、コールドマセレーションを行った後、ルモンタージュ、デレスタージュ(液抜き静置)を繰り返しながらアルコール発酵を行います。さらに後発酵を12日間行います。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フランス産とアメリカ産のオーク樽で14ヶ月熟成させています。濃いチェリーレッド、凝縮された果実味と、奥にミネラルのニュアンスを含んだ深いアロマが感じられます。フレッシュでリッチな味わい、長い余韻が感じられます。カナダの「セクション モンディアル」で銀賞受賞、ボルドーの「レ シタデル デュ ヴァン」でトロフィープレスティージュ受賞、'04 年が「ペニンガイド 2010」で 87 点。

