

再入荷
致しました

スペイン ナバラ州にて 傑出したソーヴィニヨン ブラン 100%の ワインを生み出す、唯一無二の生産者

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むためナバラ州では栽培が難しいと言われています。近年、栽培を始める生産者が増えていますが、ナバラの生産量の90%をイヌリエータが占めており、まさに、ソーヴィニヨン ブラン 100%のワインで成功を収めている生産者といえます。その傑出した品質により、入手出来る量は限りがございます。今回は、720本のみ入荷いたしました

<2017年ヴィンテージについて>

4月末に予想外の霜の被害を受けただけでなく、夏には洪水の被害もありました。また、5月からすでに夏のように、10月くらいまでずっと暑く乾燥した日が続きました。通常、白葡萄は8月末~9月初めに収穫しますが、8月16日に開始しました。結果的にソーヴィニヨン ブランの収穫量は30%減となりました。天候条件により収穫量は厳しい年となりましたが、収穫した葡萄の出来はととてもよく、ワインの品質は素晴らしいものになりました。

オルキデア キュヴェ 2017

Orchidea Cuvée

畑は通常のオルキデアよりも標高が高く、より酸の高い葡萄を使っています。熟成はフレンチオークのバリックで8ヶ月行います。澱と寝かせて、バトナーージュします。頻度は、1ヶ月目は1日1回→2ヶ月目は週に3回→その後は週に1回と、減らしていきます。マロラクティック発酵はさせていません。繊細なソーヴィニヨン ブランと樽熟成による風味が融合しています。緑がかった黄色。トロピカルフルーツやリンゴのアロマ、さらに蜂蜜やバニラの繊細な香りがあります。肉付きがよく官能的で、しかもフレッシュな酸があります。

★Concours Mondial du Sauvignon Blanc 2019 で金賞受賞

白・辛口

国/地域等：スペイン/ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：フレンチオークのバリックで8ヶ月熟成

品番：S-124/JAN：4935919071246/容量：750ml

¥2,592(本体価格¥2,400)

