

# BODEGA INURRIETA ORCHIDEA 2020

暑くなる時期にピッタリの1本  
温度によって異なる香りや味わいも魅力です



## Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

おすすめします /



季節を問わず、通年で楽しんで頂きたいアイテムですが、特に暑くなるこの時期がおすすめです。氷水などでしっかり冷やすと華やかなアロマとすっきりした酸が感じられ、少し温度を上げるとトロピカルフルーツのアロマがそれぞれ顕著に表れ、温度によって異なる味わい楽しめます。

## オルキデア 2020

Orchidea

<スクリュューキャップ>

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しいとされています。そんな中、ボデガ イヌリエータはソーヴィニヨン ブランで成功を収めたパイオニアです。特にフレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、リリースまで4年かかりました。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる3つの畑の葡萄を使用し、複数の酵母を用いることが、成功のカギとなっています。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。次に、澱と共に4ヶ月寝かせ、その間テイastingして判断しながら、攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。

グリーンの入った麦わら色。輝きがあり澄んでいます。とても複雑で強いフローラルなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。

★「ムンドウス ヴィーニ 2021」金賞

★「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2021」金賞

【白・辛口】国・地域等：スペイン/D.O.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：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

## ソーヴィニヨン ブランを筆頭にナバラで成功を収める、注目の生産者

1999年、アントニオ アントニャーナが、スーパーマーケットの共同経営者だったホセ アントニオアリオーラと共に設立したボデガです。イヌリエータという名前は、祖先が約100年前に葡萄を育てていた土地の名前に由来し、ワインを造る情熱を持っていた祖先への賛辞としてこの名前を選びました。

所有する畑は260haあり、元々アルガ川だった場所にあるため、石が多いという特徴があります。ナバラでは栽培が難しいとされていたソーヴィニヨン ブランで成功を収め、また赤ワインでも定評があります。「誰にでも愛されるワインを手頃な価格で提供すること」というポリシーのもと、コストパフォーマンスに優れたワインを産出しています。

