

Decanter

「デカンター Spain.2019」

90pts
/ 100



デカンターの特集号「Spain 2019」にて、マスター オブ ワインのサラ ジェーン エヴァンズによるDO バレンシアのレポートの中で「BEST OF VALENCIA」として 12 アイテムが紹介。そのうちのひとつにロスピノス DX ロブレ 2017 が選ばれました。

Dominio los Pinos, DX Roble 2017 90
£13.95 (2016) **Vin Cognito**
Aromatic, plump and juicy. Monastrell and Cabernet, grown by a long-established winery with a tradition in organic farming. Has a fine, slightly wild character. **Drink 2019-2022 Alc 13.5%**

デカンター誌にて 高評価獲得!

デカンターの特集号「Spain 2019」で“BEST OF VALENCIA”のひとつに選ばれました!

ロスピノス DX ロブレ 2017

Los Pinos DX Roble

畑は、砂と粘土土壌で、乾燥地です。畑は 600~700m の標高に位置し、酸をしっかりとキープした葡萄が獲れます。コンクリートタンクに入れ、22 度でルモンタージュしながら伝統的に発酵、マロラクティック発酵させます。フレンチオークの樽で4ヶ月、その後コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。コンクリートタンクを使うのは、必要以上に木の香りを付けたくないからで、エレガントでソフトな口当たりになります。野生の赤い果実のジャムやスパイスの豊かなアロマの中に、樽のバニラが混ざり合っています。口に含むとまろやかでバランスのとれたタンニンが感じられます。



オーナーのホセ アントニオ フェリ (左)。醸造は、バレンシアで自らのドメーヌも所有し、このエリアでワインメーカーとしても成功を収めた、ラファエル カンプラ (右) が勤めています。

ワイン名にある DX (ディスティンギード ディエス) は、オーナーのホセ アントニオ フェリが所有するスペイン原産のサラブレッドの名前で、この馬の活躍があって 2004 年のアテネオリンピックにスペイン代表が出場出来ました (この馬が出たわけではありません)。その DX への敬意を込めて名付けました。また、馬は葡萄の畝の間の草や花を食べるため、馬にも配慮したオーガニック栽培の意味も込めています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/バレンシア 生産者：ロスピノス

葡萄品種：モナストレル 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 40%

熟成：フレンチオークの樽で4ヶ月、コンクリートタンクで12ヶ月

栽培：CAE-CV、ユーロリーフ

品番：S-150/JAN：4935919071505/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

