

限定40本！ ベイラ インテリオールのピノ ノワール

ポルトガルのベイラ インテリオールはあまり注目されていませんが、とても面白い産地です！

特異なテロワールが酸とミネラル、そして集約した風味をもたらします。他にはない個性を持ったピノ ノワールです。



DOC ドウロの南に位置し標高は 650~700m、D.O.C.ベイラ インテリオール地区の中で最も高い場所に位置します。粘土質土壌に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壌です。ポルトガルのワイン産地の中では標高が高く、昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます。また、夜間の気温が低いいため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレイバーの集約がもたらされます。

ベイラ ピノ ノワール 2018 【限定 40 本】 Beyra Pinot Noir

畑の標高は 700m、シスト土壌です。9 月第 2 週に収穫します。100%除梗、破碎します。ラベンダーの花や熟したチェリーやイチゴのアロマは、心地よい樽の要素と混ざり合っています。程よいボディとしっかりとしたタンニンがあり、豊かなフレイバーに満ちた長い余韻が感じられます。2018VTの評価ではありませんが、2017VTが「ワイン エンスージアスト」で 92 点を獲得しました。

【樽の形状がポイント】

発酵と熟成は共に、ボルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社の「ペルレ」という雫の形をした 390L のフレンチオーク（新樽でない）で行います。この樽の利点は、発酵の際には果帽がタンクの上部に上がってきますが、先端が狭くなっているため大部分が果汁に浸された状態で、そのまま果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ることです。従って、ルモンタージュのように、果汁を上からかける必要がありません。また、フレンチオークの影響でワインが柔らかくなります。約 12 ヶ月熟成させます。ろ過しません。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0 %> <蠟キャップ>

国/地域：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

生産者：ベイラ（ルイ ロボレド マデイラ） 認証：ユーロリーフ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：雫型のフレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：PA-033/JAN：4935919360333/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999 年の設立以来、DOC ドウロと DOC ベイラ インテリオールの 2 つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987 年のことでした。山々に囲まれた標高 600~700m のベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011 年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオールは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。きれいな酸とミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」とルイは話します。ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオールのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられています。