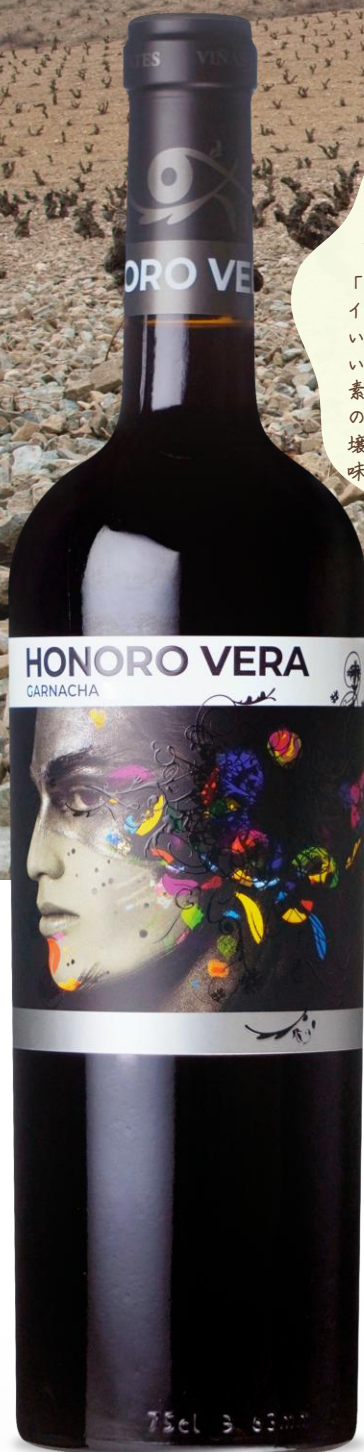




HONORO VERA

BODEGAS ATECA (GIL FAMILY ESTATES)



「良いワインは良い畑から」
凝縮した味わいを生む土壌

「有名な産地でなくとも素晴らしいワインができる」という哲学を証明しています。このワインも、カラタユードというマイナーな産地で造られますが、素晴らしい畑からのワインです。写真の通り、鉄分を含む赤色の粘板岩土壌の畑で、水はけがよく、凝縮した味わいのワインが生まれます。

高樹齢の葡萄が持つ
深みある味わい

先日、INABA の各拠点のスタッフを集めて、ヒル ファミリー エステーツの社内セミナーを行いました。その際、オノロ ベラの品質の高さに皆が驚かされました。以前よりさらに美味しくなっています！ オノロ ベラの樹齢は 30~40 年と古く、凝縮した深みある味わいが楽しめます。

忘れられない
印象的なラベル

マイナーな産地である以上、どうしても手に取っていただく確率は低くなります。ヒル ファミリー エステーツでは、その弱点を克服するために、印象的なラベルデザインを採用しています。たとえワインの産地や名前が思い出せなくても簡単に見つけることができるのもポイントです。まさにワイナリーの“顔”といえます

オノロ ベラ 2023

Honoro Vera

畑の標高は 700~900m、分解した粘板岩と砂利粘土土壌です。小さなステンレスのオープンタンクを使い 27 度以下で 15 日間発酵させ、フレンチオークの樽で 2 ヶ月熟成させます。熟したチェリーの色。赤い果実（ラズベリー、スグリ）、ミネラルやバルサムを思わせる強い香りがあります。少し甘い風味の果実とタンニンがあり、パワフルです。フルーツキャンディの風味を感じさせます。樽が穏やかで、果実の綺麗な風味が広がります。味わい豊かで、おいしいワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>

国/地域：スペイン/D.O.カラタユード

生産者：ボデガス アテカ（ヒル ファミリー エステーツ）

葡萄品種：ガルナッチャ 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオークの樽で 2 ヶ月

品番：S-175/JAN：4935919071758/容量：750ml



VEGAN

¥1,980(本体価格¥1,800)



ANDELUNA CHARDONNAY



標高 1,300m の高地 冷涼な気候条件

アンデルーナ セラースは、アルゼンチンのメンドーサにあります。畑の標高はなんと 1,300m。冷涼な気候がもたらす豊かな酸味は、この土地の葡萄が持つ特徴です。日照時間が長く、夜間の冷え込みが昼夜の寒暖差をもたらし、葡萄はゆっくりと成熟し、理想的な状態で完熟します。素材となる葡萄の美味しさがワインにも反映されています。

実は日本市場限定 樽の効いたシャルドネ

昨今、テロワールを重視し、なるべく樽の風味をつけないようなワイン造りが流行しています。その反面、樽の効いたワインは少なくなりました。樽の風味に負けない葡萄が育つ場所だからこそ、あえての“樽ドネ”。この地ならではのフレッシュな酸味、豊かな果実の味わいが樽香とともに楽しめるのが人気のひみつです。

石灰豊富な銘醸地 “グアルタジャリー”

アメリカの著名なワイン専門誌『ヴィノス』において、「アルゼンチン初のグラン クリュ」と称されたのが、アンデルーナ セラースのワイナリーと葡萄畑がある“グアルタジャリー”です。石灰が豊富な痩せた土地があるためフレッシュな酸とミネラルが表現でき、ピノ ノワールやシャルドネからも素晴らしいワインが出来ると言われています。

アンデルーナ シャルドネ 2023

Anadeluna Chardonnay

日本市場のために特別に樽熟成させたワインです。樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じる事が出来ます。収穫した葡萄を人の手で選別、15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で 6 ヶ月熟成させます。全体の 50%をマロラクティック発酵させます。

【白・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域：アルゼンチン/D.O.ヴァレ デ ウコ

葡萄品種：シャルドネ 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)