



2015 - アロカル・ベルデッホ

商品番号 00305-15

スペイン, カスティーリャ・イ・レオン州, ルエダDO,

ボデガス・アロカル S.I., グミエル・デ・メルカド

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	ベルデッホ				

エステイトノート

エステイト	10Ha	ヴィンテージ	40年	清澄処理	
ブドウ畑	5Ha	標高	850m	畑の方角	南/南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	3,000	収穫方法	手摘み	土壌	粘土質下層土壌の上に砂利
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	70HI/Ha	選別方法	手作業	ろ過処理	有 年間生産本数 15,000

テイastingノート

明るいレモンイエロー。フレッシュなパイナップル、よく熟したグレープフルーツなど、トロピカル系果実が綺麗に香り出る。とてもなめらかなアタックで、全体にソフトな口当たり。果実味と酸のバランスがよく、旨みに似た要素が感じられる。生き生きとした酸は後味を爽やかにしてくれる。

ボデガス・アロカル S.I., グミエル・デ・メルカド

ボデガス・アロカルがあるグミエル・デ・メルカドは、居住者が400人に満たない小さな町です。この町はスペインのカスティーリャ・イ・レオン州の北部、リベラ・デル・ドウエロ地域の標高830メートルに位置しています。

33ヘクタールで構成されているこのエステイトは、何世代にも及ぶ家業として引き継がれてきました。現在の所有者は1999年にこのエステイトを引き継ぎました。2003年に新しいワイナリーが建てられました。もちろん、そのワイナリーには最新の進歩した技術が取り入れられていますが、ワインの生産過程の初めから最後までブドウや果汁の質とアロマを失わないようにすることに力を注いでいます。全てのワイン造りの仕事は自然の重力を使うことで行われ、新しい自動温度コントロールシステムは、ワイン生産過程の間、ワインが適切な温度で常に発酵していることを確認しています。

リベラ・デル・ドウエロは、その理想的な気候条件と同じくテロワールでも、スペインで一番良いブドウが育つ地域の一つとして有名です。下層土壌は砂利と粘土で成り立っていますが、砂のような上層部は鉄分に富み、水はけがよい土壌です。標高の高い平原地域を絶え間なく吹く風は、強風なこともよくあるのですが、日中この地域をより涼しくし、さらにブドウを疫病から遠ざけています。降雨量は適度ですが、スペインの他の地域よりは多い雨量です。日中と夜間の大きな温度変化が、ブドウを完熟させ、ブドウの自然な果実味とブドウの熟成を可能にする酸味を保つのを助けます。