



2013 - ウアルペ・マイプ・テロワール

商品番号 00318-13

アルゼンチン, メンドーサ,

ボデガス・イ・ベネドス・ウアルペ S.A., アグレロ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム ~ フルボディ
アルコール	14.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カベルネ・ソーヴィニヨン, メルロー				

エステイトノート

エステイト	25 Ha	ヴィンテージ	18年	清澄処理	無
ブドウ畑	25Ha	標高	900m	畑の方角	東
1ヘクタールあたりのワイン生産量	6,500	収穫方法	手摘み	土壌	石灰質の粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	75HI/Ha	選別方法	手作業	ろ過処理	有 年間生産本数 25,000

ヴィンテージノート

2013 - メンドーサ : 9 / 10 (excellent)

この年は、天候に影響されることもその他の問題も起こりませんでした。乾燥し清々しい気候でした。ブドウは遅く収穫されましたが、その品質は最高でした。酸味とタンニンとはとてもバランスが良く、素晴らしい果実味のアロマと風味が表現されているワインです。アルコール度は通常よりやや低めです。熟成するとワインはさらに良くなるでしょう。

テイastingノート

綺麗なルビー色で縁は少しオレンジ。よく熟したアメリカンチェリー、ブラックベリーなどの果実に加え、ほんのりとスパイスやキャラメリズドしたチェリーのような香ばしさも香る。なめらかなアタックで、酸はフレッシュだがソフト。タンニンはそれほど強くなく味わいを引き締める程度で一体感がある。

ボデガス・イ・ベネドス・ウアルペ S.A., アグレロ



ウアルペ・エステイトは2003年にマックスとホセ・トツソの2兄弟が設立しました。もし、トツソ兄弟が125年以上前の1880年に始まった長いファミリーの歴史を持っていなかったら、ストーリーとしてかなり短くなるでしょう。彼らの有名な祖先、バスクアル・トツソがイタリアのピエモンテ州からアルゼンチンのメンドーサ州に来ました。イタリアでのファミリー・ワイン・ビジネスの一部でしたが、彼は素早くその地域で素晴らしいワインが造れる将来性を評価し、すぐにメンドーサ州に最初のトツソ・ワイナリーを設立しました。

トツソ兄弟はアルゼンチンでのファミリー・ワイン・ビジネスの環境で育ちましたが、自分たちが何を造りたいのか、また自分たちの目標をどのように達成するかに対して彼ら自身の考えを持っていました。自分たちのエステイトを始める前に、彼らは各自の専門知識を国際的に広げたいと思いました。つまり、ワイン生産者であるホセはワイン生産者主任として10年間イタリアやドイツで働きました。一方、総括マネージャーであるマックスはアルゼンチンや合衆国のマッキンゼー・アンド・カンパニーでコンサルタントとして数年間働きました。新しい事業を開始する準備ができたと感じた2003年に、アグレロに本拠地を置きました。900から1,000メートルの高度の村は、アンデス山脈の山麓の丘にあります。そこのテロワールは、凝縮味や複雑性があり構成のしっかりした、そして極めて素晴らしい熟成の可能性のあるワインを生産するアルゼンチンで最高のテロワールの一つです。



この兄弟は、素晴らしいブドウが育つ他の2つの地域、マイプとウコ・ヴァレーでもワインを造っています。彼らは、異なったテロワールや生育条件をうまく表現するワインを造ること、さらに、よくある高抽出された力強いワインでなくエレガントでバランスの良いワインを細心の注意を払って造ることに焦点をあてています。

このエステイトは、16世紀のスペインの征服前にメンドーサの広大な土地に居住した友好的で勤勉な先住民、ウアルペ民族に尊敬の念を払い「ウアルペ (Huarpe)」と命名されました。同じ精神で、生産される様々な種類のワインは、ブドウが育っているテロワールにちなんでウアルペ語で名付けられています。

