



2015 - オタス・シャルドネ

商品番号 00224-15

スペイン, ナバーラ州, ナバーラ DO,

ボデガス・オタス、エチャウリ

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム～フルボディ
アルコール	13.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	シャルドネ				

ボデガス・オタス、エチャウリ



ボデガ・オタスはナバーラ州にあり、毎年恒例の“エンシエロ（牛追い）”の祭りで世界的に有名なパンプローナの町の近くです。このエステイトはかなり最近（1991年に）設立されましたが、12世紀から同じ敷地に存在していたブドウ畑が存続しているものとも考えられます。1840年に建設されたボデガ（ワイン醸造所）の古い建物は、かつてのフランス式ワイナリーでした。エステイト内の数カ所の建物は14世紀と16世紀にまで遡りますが、それら全ては丁寧に修復されています。ナバーラ州でブドウを栽培しているこの歴史的な地域は、スペインの赤ワイン生産地として最北端に位置しています。

この350ヘクタールのエステイトは、ペルドン山脈とエチャウリ山脈の境界の盆地にあり、アルガ川で西側と北側が囲まれています。この場所は大西洋からも遠くありません。3倍の恵まれた環境は、微気候への強いかつ有益な影響力があります。激しい日中の気温変化によって、ワインの香りと複雑味が増します。土壌は極めて水はけの良い岩と小石だけでなく沖積粘土でも構成されています。エステイトの115ヘクタールは、カベルネ・ソーヴィニオン、テンプラニーリョ、メルロー、シャルドネの栽培に割り当てられています。これらのブドウは、個々の品種に一番適している小区画の畑で育てられています。

最先端のワイナリーは最新のワイン生産技術、熟成技術などを装備しています。大規模なワイナリーは、ワインを造る近代的な手段と伝統的な手段の融合を認めています。果汁はステンレススチールタンクで発酵されます。その後、3000以上のフレンチオーク樽で熟成されます。それらの樽は、巨大で荘厳な大聖堂のような、でもこの上もなく近代的なワイン樽貯蔵室で保管されます。このエステイトは、ワイン造りの最高の伝統を受け継いで、エレガントで複雑味のあるワインを職人技で造ることを目標にしています。彼らは確実に素晴らしいワインを造ることに成功しています。それは多くの最高賞を受賞しただけでなく、2008年にスペイン最高のワイン生産者栄誉、すなわち、示差的な“ピノ・デ・バゴ”に格付けされました。今までのところ、この希な名誉は僅か15のエステイトもしくはブドウ畑だけに付与されています。

