



vintae
ボデガ クラシカ



■樽熟成の赤ワインを作ることを専門としたワイナリー

ボデガ クラシカは、質の高いワインを求める消費者のために樽熟成の赤ワインを作ることを専門としたワイナリーです。シンプルかつエレガントなワインを造ることを哲学としています。ワインそのものからボトルのデザインに至るまですべてに於いて細心の注意を払い、伝統とモダンの調和を目指しています。



■ ロペス・デ・アロ
テンプラニーリヨ
Lopez de Haro Tempranillo
DO: リオハ
ぶどう品種: テンプラニーリヨ 100%

新樽で3~4カ月の熟成により、ワインに複雑さや赤い果物、テンプラニーリヨ特有のカンゾウのアロマを与える。甘いタンニンや長い後味が感じられるフルーティで味わい深い赤。

希望小売価格
1,400円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ
クリアンサ
Lopez de Haro Crianza
DO: リオハ
ぶどう品種: テンプラニーリヨ、ガルナツチャ・ティンタ、グラシアーノ

オーク樽と瓶で3年以上熟成。まろやかで表現力豊かなワイン。強烈な色と心地よいブーケ、熟した果物のニュアンスも感じられ、口に含むと、ソフトで表現力豊か、そしてエレガント。

希望小売価格
750ml 1,800円 (税別)
1500ml 4,200円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ
レゼルバ
Lopez de Haro Reserva
DO: リオハ
ぶどう品種: テンプラニーリヨ、グラシアーノ

樽や瓶で5年以上熟成。赤い果物が樽からくるスパイスさやわずかな炭の香りとうまく混ざりあう。フルーティさや複雑さ、樽醗酵によるバニラやスパイスさが感じられ、後味は長く、エレガントなりオハのワイン。

希望小売価格
750ml 2,200円 (税別)
1500ml 5,000円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ
ロサード
Lopez de Haro Rosado
DO: リオハ
ぶどう品種: テンプラニーリヨ、ガルナツチャ

甘さや新鮮さを感じると同時にシルキーで素晴らしいバランスのとれたワイン。ベリーやバナナや花の強いアロマも感じられる。

希望小売価格
1,400円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ
ブランコ
Lopez de Haro Blanco
DO: リオハ
ぶどう品種: ビウラ

フレンチオークで2ヶ月熟成。麦藁色をしており、熟した果物、デーツやバナナの香り。滑らかでフレッシュ、良い後味のバランスのとれたワイン。

希望小売価格
1,800円 (税別)



■ エル・パクト
El Pacto
DO: リオハ
ぶどう品種: テンプラニーリヨ 100%

フレンチオーク新樽で14ヶ月熟成。口に含むと、期待そのままの濃厚・複雑なフレーバーがまったりあい、フレッシュさと良いハーモニーを奏でる。果実と樽の風味の味わいがバランスの良い味わい。

希望小売価格
3,000円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ グランレゼルバ
Lopez de Haro Gran Reserva
DO: リオハ
ぶどう品種: 高樹齢のテンプラニーリヨ、グラシアーノ

フレンチオークとアメリカンオークで30ヶ月熟成。

ふちにレンガの色みのある、輝きのあるチェリーレッド。立ち上るクリーンで濃厚な香りには、良く熟れた果実の香りをベースに、カフェ、バニラ、ロースト、バルサミコのニュアンスが混ざり合う。エレガントで丸みのある口当たり、滑らかなアタックの後、バランスの良い生き生きとした酸を感じる。品の良いタンニンがシルキーで重みを感じさせる後味。長く、穏やかな熟成からくるバルサミック、スパイスな味わいと、果物の砂糖煮が特徴的。

希望小売価格 3,500円 (税別)



■ ロペス・デ・アロ 30 メセス (トレインタ・メセス)
Lopez de Haro 30 meses
DO: リオハ
ぶどう品種: 高樹齢のテンプラニーリヨ、ガルナツチャ

フレンチオーク新樽でマロラクティック発酵後、30ヶ月熟成。

深みのあるチェリーレッド、濃厚で複雑味のあるワインで、良く熟したぶどうの黒い果実のニュアンスと、樽由来のスパイス、ココアなどを思わせる香り。フルボディで強い存在感があるが、フレッシュさ、エレガントさもあり、丸みのあるタンニンが心地よいアフターテイストとして口中に残る。

希望小売価格 5,500円 (税別)

有限会社 オーケストラ

TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074 <http://www.orchestra.co.jp/>

岐阜県下呂市森 967-7