



# CVA

## Cia de Vinos Del Atlantico

### シア デ ビノス デル アトランティコ

アルベルト オルテ (Alberto Orte) とパトリック マタ (Patrick Mata) のファミリーのワイン造りの伝統を結合させようと、2002 年に創業。それぞれのファミリーは、1800 年代後半から、別々にワイン造りを行っていました。



#### ■ラ アンティグア クラシコ レセルバ 2006

La Antigua Clasico Reserva

DOCa: リオハ

ぶどう品種: ガルナッチャ 60%, テンプラニーリヨ 30%, グラシアーノ 10%

樹齢: 75 年

土壌: シリカを含む砂状石灰岩

醱酵・熟成: 28 度で発酵。24 ヶ月間ステンレスタンク、48 ヶ月間 60% フレンチオーク、40% アメリカンオークの樽で発酵。

テイastingコメント: ダークレッド色。ブラックベリーやバニラの芳しい香り。口に含むと豊潤で、ブラックベリーのような味わいは空気を含むとスパイシーになり、ココナッツの風味も感じる。ほのかに甘みのある後味が長く続くフルボディの赤。

デマнда山脈の高地の畑のブドウで造られたクラシックタイプのリオハワイン。1940 年に植えたガルナッチャを使用。リオハでは珍しいシリカを含む土壌で育った、ミネラルが豊富なブドウを使用している。

◆受賞歴: 91 IWC- International Wine Cellars, Stefan Tanzers

希望小売価格 3,800 円 (税別)

#### ■バラ イプルガル 2012

Vara y Pulgar

ビノ デラ ティエラ デ カディス (Vino de la Tierra de Cadiz)

ぶどう品種: ティンティーリャ ロタ 100%

樹齢: 15 年~

土壌: アルバリサ

醱酵・熟成: 夜間に収穫したブドウをセメントの開放槽とステンレスタンクに入れ、毎日攪拌させながら発酵。28 日間マセレーションさせる。40% オークの桶、60% 6,000 リットルのコンクリートのタンクで 12 ヶ月間熟成。その後、225 リットルのフレンチオークの樽で 7 ヶ月間熟成。

テイastingコメント: 明るい紫色。ブラックベリー、ミネラル、ダークチョコレート、甘草の芳しい香り。ベリーのやさしい甘みに、スミレやビターチョコレートの風味がある。アロマティックな後味が長く続き、しっかりとしたタンニンとミネラル感が残るミディアムボディの赤。

ヘレスの地ブドウ 100% で造られた珍しい赤ワイン。この地の典型的なアルバリサ土壌で育つ、オーガニック農法で栽培したブドウを使用。

◆受賞歴: 90/ IWC- International Wine Cellars, 90/ ロバートパーカー

希望小売価格 3,300 円 (税別)



有限会社 オーケストラ

岐阜県下呂市森 967-7

TEL 0576-25-6631

FAX 0576-25-4074

http://www.orchestra.co.jp/