



de Bardos

vintae
デ・バルドス



リベラ・デル・デュエロ

De Bardos は、リベラデルデュエロの、歴史に埋もれた個性的で高い品質の畑から構想を得た、Vintae Luxury Wine Specialists の意欲的なプロジェクトです。すばらしいワインの大地の文化を通じた旅と、伝統的な職人技によって生まれたワインのコレクションは、スペインのシグネチャー ワインの指標となりました。



このプロジェクトは、他社のワイナリーの一部を借りて造っています。



■ エピカ ロブレ 2016 Épica Roble

DO: リベラ・デル・デュエロ
ぶどう品種: ティンタ デル パイス(テンプラニーリヨ)
100%

醱酵・熟成: フレンチオーク樽で4ヶ月熟成。
ライブフルーツの果実や樽由来の香ばしいトースト香があります。熟したタンニンと豊かな酸味のバランスが素晴らしい味わい。

希望小売価格 1,900 円(税別)



■ アルス ロマンティカ 2012 Ars Romantica

DO: リベラ・デル・デュエロ
ぶどう品種: ティンタ デル パイス 100%

醱酵・熟成: 15,000 kg の樽を使用し28度で3~4週間、
発酵およびマセレーションを行う。フレンチオークの樽で、
1樽1樽管理して毎週バトナージュを行いながら、マロラク
ティック発酵を行う。年間を通して14度で安定している地
下の貯蔵室で、1~2年使用したフレンチオークの樽を使用
して14ヶ月熟成。

層が深く、紫がかかったピガロー種のサクランボ色。フルー
ツと甘草の芳しい香りに、熟成感が加わったよい香り。ボ
リュームがあるが、洗練されたタンニンにより滑らかで優
しい味わいで、ブラックフルーツや下草を思い起こすよう
なフィニッシュが心地よい。

希望小売価格 2,400 円(税別)



■ アルス ミティカ 2011 Ars Mitica

DO: リベラ・デル・デュエロ
ぶどう品種: ティント デル パイス、カベルネ・ソーヴィニ
ヨン

醱酵・熟成: 15,000 kg の樽を使用し28度で3~4週間、
発酵およびマセレーションを行う。きめの細かいフレンチ
オークの新樽で、個々に管理して毎週バトナージュを行
いながら、マロラクティック発酵を行う。年間を通して14
度で安定している地下の貯蔵室で、フレンチオークの新樽
を使用して16ヶ月熟成。

質の高いビンテージのみ造られる限定生産。紫がかった
ピガロー種のサクランボ色。非常にアロマティックで、森の
フルーツ、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドしたことよ
るバルサミコ、スパイス、チョコレートが混ざったような
複雑な香り。力強く、ボディがあり、成熟しているが、フ
レッシュさもあり、後味が長く続く。

希望小売価格 3,800 円(税別)



■ アルス スプレマ 2012 Ars Suprema

DO: リベラ・デル・デュエロ
ぶどう品種: 樹齢80年以上のティンタ デル パイス(テン
プラニーリヨ) 100%

醱酵・熟成: フレンチオーク新樽で30ヶ月以上熟成。

紫がかった赤、黒い果実のコンポート、コーヒー、スパイ
ス、などの濃厚な香り。パワフルでしっかりとした口当
たり。強いタンニンを持つがまるやかさがあり、エレガント。
ながい余韻が口中に長く残る。

希望小売価格 6,500 円(税別)

有限会社 オーケストラ
TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074

岐阜県下呂市森 967-7
<http://www.orchestra.co.jp/>