



マエティエラ ドミニウム

■ マエティエラ ドミニウム

マエティエラ ドミニウムは、伝統の地リオハでおしゃれで芸術的なワインを生み出すために立ち上げられたプロジェクトです。ワイン醸造家と芸術家などの分野の専門家がこのプロジェクトに参加し、革新的なワイン造りを行っています。



醸造責任者 ラウル・アチャ氏



ガバンサは、最上級キュヴェ“クアトロ・パゴ”の哲学に基づいて14ヶ月以上フレンチオークの新樽で熟成されます。円熟したまろやかさと複雑さを兼ね備えた上級ワインを飲みなれたお客様に最適です。

■ ガバンサ 2011

Gavanza

DO: リオハ

ぶどう品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ&ガルナッチャ・ティント

醱酵・熟成: いろいろなメーカーでいろいろな森のフレンチオーク樽で14ヶ月以上熟成します。

魅力的なチェリーレッドで、熟したベリー系果実の香り、タバコ、スパイスなどの香りが絡み合い複雑さを引き出しています。口当たりは穏やかですが、力強い果実味は口の中いっぱいに広がります。フルーティーさと樽に由来するロースト感が見事なバランスを織り成します。ミネラルを感じる余韻は長く、このワインの後味を楽しめます。

希望小売価格 750ml 2,500 円 (税別)

希望小売価格 1500ml 5,000 円 (税別)

■ クワトロ パゴス 2007

Quatro Pagos

DO: リオハ

ぶどう品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナッチャ・ティント

フレンチオークの新樽で15~18ヶ月熟成されます。

深く鮮やかな紅色で熟したベリー果実、チョコレートがあり口当たりは滑らか。タンニンと酸のバランスが大変良く、余韻は長いです。

希望小売価格 3,500 円 (税別)



■ クワトロ パゴス ビンテージ 2009

Quatro Pagos Vintage

DO: リオハ

ぶどう品種: テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナッチャ・ノワール

フレンチオークの新樽で18ヶ月以上熟成されます。黒いサクランボ色をしており、強烈かつ複雑な香り。樽からくる、トーストしたニュアンスや少量のスパイスとともに熟した黒ベリーのアロマも感じられます。寝かせておくとさらに楽しめるワインです。

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

岐阜県下呂市森 967-7