



ANGOSTO

エル・アンゴスト



■ブレンドの魔術手ともいわれる超有名醸造家、ラファエル カンプラが醸造責任者

エル アンゴストは、2005年にバレンシア地区オンティエントのサンタ・ロサワイナリーに隣接して設立されました。標高 550メートルにサンタ・ロサ、エル アンゴストを併せ、90ヘクタールの畑を所有するワイナリーです。ブレンドの魔術手ともいわれる超有名醸造家、ラファエル カンプラが醸造責任者です。



■アンゴスト ブランコ 2017

Angosto Blanco

D.O.バレンシア

ぶどう品種:モスカテル 25%、ベルデホ 25%、ソーヴィニヨン・ブラン 25%、シャルドネ 25%

リンゴや桃、エキゾチックなトロピカルフルーツの香があり、フレッシュな酸が豊富なミネラル感にキレをもたらすフルーティな白

希望小売価格 1,800円(税別)



■ラ・トリブ 2016

La Tribu

D.O.バレンシア

ぶどう品種:ガルナッチャ 34%、モナレル 33%、シラー33%

4ヶ月の樽熟成を経た果実の旨みがかかり感じられる赤ワイン。

希望小売価格 1,800円(税別)



■ソルダディート マリネロ 2016

Soldadito Marinero

(海の兵士の意味)

D.O.バレンシア

ぶどう品種:マスカット・アレキサンドリア 80%、マスカット・グラノー・メヌード 20%

醸造:それぞれの品種で醸造、除梗後18時間のコールドマセレーション、ソフトプレスののち、24時間10度で安定、地場の天然酵母を使用し13度から16度で発酵。マイクロフィルターでボトリング。

輝きがあり透明感のある、緑がかった麦わら色。柑橘、樹木、アプリコットや桃、甘味のあるスパイスやジャズミン、バラの花などを思わせる非常に表現力豊かなエキゾチックかつスタイリッシュな香り。フルーティで華やか、エレガントな香りが立ち上る。きめの細かい口当たり、ポリューミーでパワフルな果実の凝縮感を感じる味わいが長く続く。

希望小売価格 2,000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/>