



Gargalo ガルガロ



スペインの有名デザイナー ロベルト・ベリーノ氏(Roberto Verino)が所有するワイナリー

ガリシアの東南部の内陸にあるモンテレイはドウエロ川やミーニョ川に合流するタメガ川の沖積地にあり、トレイシャドウーラ、ゴデーリョ、ドーニャ・ブランカなどから造られる主に白ワインの生産地ですが、90年代後半からはメンシアを使用した赤ワインも生産されるようになりました。

ガルガロは、スペインの有名デザイナー ロベルト・ベリーノ(Roberto Verino)氏が彼の所有する土地に家族や仲間のために立ち上げたワイナリーです。



■ガルガロ ゴデージョ 2015

Gargalo Godello

DO:モンテレイ

ぶどう品種 :ゴデージョ 100%

樹齢 :20年

醱酵・熟成 : 18°Cで15日間発酵。そのまま4ヶ月間自然に安定させた後、-4°Cに冷却してフィルタリング。

縁が緑がかった輝く黄色。ジャスミン、トロピカルフルーツ、フレッシュハーブやハチミツのような爽やかな香り。アプリコット、マンゴ、青リンゴのような広がりのある味わい。後味が長く続く。

ギア・ペニン 89点

希望小売価格 3,000円(税別)



■ガルガロ トレイシャドウーラ & アルバリーニョ 2015

Gargalo Treixadura & Albariño

DO:モンテレイ

ぶどう品種 :トレイシャドウーラ 60%、アルバリーニョ 40%

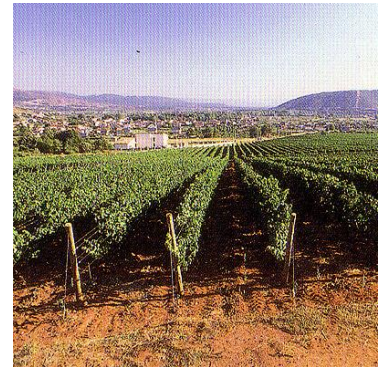
樹齢 :15年

醱酵・熟成 : 18°Cで12日間発酵。そのまま4ヶ月間自然に安定させた後、-4°Cに冷却してフィルタリング。

澄んだ緑がかった黄色。ライチや柑橘類の芳しい香りに、品種特有の桃や干し草の香りがある。酸のバランスがよく、青リンゴ、洋ナシ、グレープフルーツのような爽やかな味わい。甘みとコクがあり、後味が長く続く。

ギア・ペニン 87点

希望小売価格 3,000円(税別)



■ガルガロ メンシア & アラウーシャ 2015

Gargalo Mencía & Arauxa

DO:モンテレイ

ぶどう品種 :メンシア 60%、アラウーシャ 40%

樹齢 :25年

醱酵・熟成 : 22°Cで15日間アルコール発酵後、自然にマロラクティック発酵。そのまま4ヶ月間安定させた後、-4°Cに冷却してフィルタリング。

中程度の濃さの、縁が紫がかったチェリーレッド。ストロベリーやフランボワーズの香り。サクランボやキイチゴのような風味に、ほのかなミルクシーな味わいが加わり、バランスがよい。心地よいタンニンで、余韻が長く続く。

ギア・ペニン 89点

希望小売価格 3,000円(税別)



■テラ ルビア メンシア 2014

Terra Rubia Mencía

DO:モンテレイ

ぶどう品種 :メンシア 100%

樹齢 :20年

醱酵・熟成 : 22°Cで15日間アルコール発酵後、自然にマロラクティック発酵。そのまま6ヶ月間安定させた後、-4°Cに冷却してフィルタリング。

中程度の濃さの、縁が紫がかったルビーレッド。かすかにミルクシーなレッドフルーツの香り。柔らかくバランスが取れており、味わい深い。ブルーベリー、キイチゴ、コケモモのような風味。果実味豊かなフィニッシュが心地よい。

ギア・ペニン 89点

希望小売価格 2,400円(税別)