



## BODEGAS MATSU

スペインの銘醸地トロにあるボデガス・マツのワインは全て自然派です。除草剤や殺虫剤などは使用しておりません。

ボデガス・マツは、日本語の「待つ」という言葉が、東洋の文化と、ヨーロッパの進んだバイオダイナミック技術とをつなぐことを表わそうとしています。さらにマツは自然派ワインの本質や、ワインが最終的にバランスのとれたものに仕上がるまでのサイクルを「待つ」ということも表現しています。

### ◆MATSUは「待つ、松」から「わびさび」をもイメージ◆

日本語の「待つ、松」からわびさびをイメージしてつけた名前だそうで、日本人にはとても親しみやすく、エチケットのお祖父さんは、ビンタエが購入した100年以上もの貴重なぶどうの樹のある畑を大切に守ってきた農夫の方で、その尽力に感謝と敬意を表して捧げたものです。

### ■ エル・ビエホ 2014

#### El Viejo

ぶどう品種：樹齢100年を超えるティンタ・デ・トロ 100%

縁が紫がかった奥行きのある野生のサ克蘭ボ色。熟した黒い果実の香りに、トースト、香辛料、燻した樽の香りが加わった、力強い香り。豊満な口当たりで、成熟したタンニンとまろやかさが、甘味を引き出している。フィニッシュに、熟した果実と完璧にバランスのとれた焼いた樽の後味が再び訪れる。

希望小売価格 5,500円(税別)



### ■エル・ビエホ スペシャル セレクション 2014

#### MATSU El Viejo Selection

#### マツ エル・ビエホの中でも

#### 優れた樽のみで造るスペシャル・キュヴェ!

ぶどう品種：樹齢100年を超えるティンタ・デ・トロ 100%

醸造責任者ラウル・アチャが MATSU El Viejo の中から選び抜いた最高の樽を瓶詰めしたスペシャル・キュヴェ。

18ヶ月樽熟成を経た力強い果実味とまろやかさのバランスが見事に調和し、ビンタエが表現したかったトロと人へのオマージュを最大に表現することができたボデガス・マツ渾身のワイン

希望小売価格 7,000円(税別)

希望小売価格マグナム [2012]

12,000円(税別)



### サクラアワード 2017 金賞受賞

### ■エル・レシオ 2013

#### El Recio

ぶどう品種：樹齢90~100年のティンタ・デ・トロ

14ヶ月フランス産新樽で熟成させます。

細やかながら力強さを併せ持つ、チョコレート、黒果実、バニラの香り。口当たりは誘惑的な丸みを持つクリーミーな質感。果実味、ミネラル感はピカロ同様生き生きとしていながら、パワフルさや重厚感が味わえる。

希望小売価格 2,800円(税別)

希望小売価格マグナム [2011]

6,000円(税別)



### サクラアワード 2016 銀賞受賞

### ■エル・ピカロ 2015

ぶどう品種：樹齢80~100年のティンタ・デ・トロ 100%

バリックで発酵し5ヶ月間フレンチオーク樽で熟成したロブレ。

黒ずぐりやブルーベリー、いちごなどのベリー系を思わせる若くフルーティー、濃厚な香りにミネラル感が生きている。口当たりはフレッシュで若々しいが高樹齢のぶどう樹由来の甘味や旨味が凝縮され複雑な味わい。

希望小売価格 1,800円(税別)

希望小売価格マグナム [2015]

4,000円(税別)