



PROELIO

ボデガス プロエリオ
DOC リオハ

ボデガス プロエリオ

標高約 800 メートルの北向きブドウ畑に位置し、ワインを作るために使用する固有品種(ラ・リオハの土着品種)のぶどうと、土壌の特性を知るための研究結果をもとに、土壌を活かしたワイン造りを基本としたワイナリーです。



■プロエリオ クリアンサ 2015

Proelio Crianza

産地:DOC リオハ

品種:テンプラニーヨ 100%

土壌:石灰岩、粘土石灰質、沖積土の組み合わせ。

熟成:低温マセレーション(冷浸)25度以下で、天然酵母で発酵。225Lのフレンチ&アメリカンオーク(4分の1は新樽)で熟成 12 カ月。

ブドウ本来の特徴や果実味保つため、あまり樽の香りは付けない

非常にきれいでスミレ色がかった明るいルビー色。森の果実、ベリー、花やスパイスのエlegantでフレッシュな香り。樽の香りが加わり複雑な味わい。伝統とモダンな個性の完璧なコンビネーション。

アルコール度数 14%

希望小売価格 2,300 円(税別)



■プロエリオ レセルバ 2016

Proelio Reserva

産地:DOC リオハ

品種:テンプラニーヨ、ガルナッチャ、グラシアーノ

熟成:フレンチオークの新樽で 18 ヶ月熟成後、18 ヶ月瓶内熟成

明るいうるビー色。森の果実、ベリー、バニラの香り。素晴らしいバランスと力強いフィニッシュ。

フルボディ 赤ワイン

アルコール度数 14.5%

希望小売価格 3,300 円(税別)



■プロエリオ セパ・ア・セパ 2015

Proelio Cepas a Cepas

産地:DOC リオハ

品種:テンプラニーヨ 100% 樹齢:45 年以上

土壌:石灰岩 砂質、粘土質

熟成:木桶で天然酵母にて発酵。その後新樽でマロラクティック発酵、同じ樽で、17カ月熟成

紫がかったエレガントなやや濃いルビー色。香りが豊かで新鮮なベリー、甘草、バルサミコ、スパイスなど、フレッシュかつ複雑で深い香り。

口に含むと、生き生きとして複雑味のバランスが程よいボリューム感を持っている。

アルコール度数 14.5%

希望小売価格 6,500 円(税別)



■プロエリオ セパ・ア・セパ ガルナッチャ

2016

Proelio Cepas a Cepas Garnacha

産地:DOC リオハ

品種:ガルナッチャ 100% 樹齢:80 年以上

土壌:石灰岩、砂土

熟成:コンクリートタンクで天然酵母にて発酵。その後自然にマロラクティック発酵、フレンチオーク古樽で 15 ヶ月熟成。

縁はスミレ色がかったエレガントな中程度のルビー色。

香りは、地中海のハーブを思い起こさせる香り、バルサミコの風味、フレッシュな赤い果物の香りが混ざりあい複雑で深い。

口中は新鮮味と、ミネラル感がある。

アルコール度数 14.5%

希望小売価格 8,000 円(税別)