



vintae

プロジェクト ガルナッチャ デ エスパーニャ

■ガルナッチャの本質を追究した「プロジェクト ガルナッチャ デ エスパーニャ」

プロジェクト ガルナッチャ デ エスパーニャは「ビンタエ」グループの新たなプロジェクトで、歴史的に忘れられつつも、近年消費者にその価値を見直されつつあるぶどう品種「ガルナッチャ」に敬意を払い立ち上げられたワイナリーです。スペインの異なる地域でガルナッチャの生育に最適な条件を満たすぶどう畑を探す事から始められ、ガルナッチャの本質とテロワールを表現したワインになっています。

ガルナッチャから造られるワインはフルーティで、親しみやすいタンニンを持ち繊細な味わいで、テンプラニーリョとともにスペインワインを代表する品種として注目されています。



■サルバヘ デ モンカヨ 2015
La Garnacha Salvaje de Moncayo
V.d.T. リベラ・デル・ケイレス
「モンカヨの野生のガルナッチャ」

ぶどう品種：モンカヨの古いガルナッチャ 100%
ステンレスタンクで 25°C に管理しながら発酵させ、14 日間マセレーションを行う。その後、5 ヶ月間フレンチオークの樽で熟成。ブルゴーニュのワインのような明るい色で、タバコやワイルドベリーのような香りがあります。そのフレッシュさとミネラルの質のよさがほどよく混ざり、まろやかで若さのある絶妙なワインに仕上げられています。

希望小売価格 2,100 円 (税別)



■オルビダーダ デ アラゴン 2014
La Garnacha Olvidada de Aragón
DO カラタウド
「アラゴンの忘れられたガルナッチャ」

ぶどう品種：レッド ガルナッチャ 100%
アルコール度数：14.5 度
15 トンのコンクリート タンクで 25°C に管理しながら発酵させ、17 日間マセレーションを行う。その後、10 ヶ月間フレンチオークの樽で熟成。こんがり焼いたロースト、ココア、森の果実の香りで、収穫量の低い古い畑の良質で熟成したタンニンが、フルボディの味わい深いワインに仕上げられています。

希望小売価格 2,600 円 (税別)



■フォスカ デ プリオラート 2015
Garnacha Fosca del Priorat
DOCa プリオラート

ぶどう品種：レッドガルナッチャ 100%
28°C に保ちながらステンレスタンクで発酵させ、2 週間マセレーションを行う。10 ヶ月間フレンチオークの樽で熟成。ポルドーのワイン色で、黒い粘板岩がもたらすミネラルと、ガルナッチャの持つレッドフルーツの特長が見事に融合した香りがある。エレガントさと複雑さのバランスの取れた味わいで、後味が長く続く。

希望小売価格 3,000 円 (税別)



■エル ガルナッチョ ビエホ デ ラ
ファミリア アチャ 2010
El Garnacho Viejo de la Familia Acha
DO リオハ
「アチャファミリーの古いガルナッチャの樹」

ぶどう品種：100%高樹齢のガルナッチャ
グラスに顔を近づけるだけで濃厚さに気づく、熟成を経たワイン独特の深みのあるフルーツのアロマ。口に含むと、純粋なエレガンス。赤い果実、タバコの葉の香り、スパイスなどをイメージさせるフレッシュかつ良い熟成感。濃厚な味わいが口中を覆い、風味が非常に長く残ります。大地の味わい、果実の味わいに、瑞々しいミネラル。素晴らしい成熟を経たワインによる驚きのあるフィニッシュ。

希望小売価格 16,000 円 (税別)



■ラ・ガルナッチャ・デ・ジェロ 2009 375ml
La Garnacha de Hielo 【リオハ・アルタ アイスワイン】

ぶどう品種：樹齢 100 年を超えるレッド ガルナッチャ 100%
樽発酵、熟成からくるオークの影響を受ける淡いばら色。花梨、干しアンズ、オレンジピール、リキュール、炭、アロマティックなハーブなど多種多様な複雑な香りに驚かされます。濃厚でありながらフレッシュ、オイリーで味わい深く長いフィニッシュはまるで魔法の秘薬のような味わいです。

希望小売価格 10,000 円 (税別)

有限会社 オーケストラ

岐阜県下呂市森 967-7

TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074 <http://www.orchestra.co.jp/>