

9



WINERY ARTS

ワイナリーアーツ

9は最も大きな数字であることから
究極のすばらしさを意味する「9」をコンセプトに。

◆ワイナリー アーツ

リオハ生まれで大学時代をテキサスとカリフォルニアで過ごし、北米のワイン技術と自由で独創的で革命的な発想を学んだリカルド アランバリは、その技術と発想を活かすには、規制の厳しいリオハなどのDO地域はふさわしくないため、エbro川下流で地形と土壌はリオハの特徴を持ち、独特な気候のリベラ デル ケイレス (Ribera del Queiles) に居を構える。

産地 リベラ デル ケイレス: リオハと接しアラゴンとナバラの町を含む地域で微気候は、テンプラニーリョやガルナッチャと同じく、メルロー、カベルネ、シラーといった外来品種の栽培にも適している。



■ナンバー ナイン 2013

ぶどう品種: テンプラニーリョ 55%、カベルネフラン 45%
熟成: フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成

縁が紫がかかったチェリーレッドで、深い色合。複雑で、カラメルのように熟れた黒い果実が混ざったような極めて繊細な花の香り。かすかに、香辛料、コーヒー、草の香りもする。骨格のあるフルボディで、熟成されたタンニン、複雑な余韻が長く続く。

希望小売価格 750ml 3,000円(税別)

希望小売価格マグナム 2007ビンテージ 1500ml 7,000円(税別)

■スクアード スリー

ぶどう品種: ガルナッチャ 50%、メルロー30%、テンプラニーリョ 20%
熟成: 1年使用したフレンチオークとアメリカンオーク樽で14ヶ月熟成。

ガルナッチャ主体で、深い紫がかかったチェリーレッド。熟したブラックベリー系の香りや樽の良い香りがバランスよくあります。口当たりはやわらかいですが、凝縮した果実の風味が広がり旨みをともなった骨格のあるワインです。

希望小売価格 2,200円(税別)

希望小売価格マグナム

2007ビンテージ 1500ml 4,800円(税別)

■エクスクルーシブ ナンバーナイン

ぶどう品種: カベルネソービニオン、テンプラニーリョ、メルロー
熟成: フレンチオークバレルで樽発酵の後、フレンチオークの新樽で18ヶ月間熟成。

28度で3~4週間醗酵とマセレーションが行われ、フレンチオーク樽で二次醗酵。

赤紫色で深い色合い。黒い果実のカラメルのように熟れた果実味とスパイシーさが混ざった香りがある。骨格のあるフルボディで、熟成されたタンニンの余韻が長く続きます。

希望小売価格 6,500円(税別)

■リバース シックス

ぶどう品種: テンプラニーリョ 55%、メルロー45%
熟成: フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成

縁が紫がかかったチェリーレッドで、深い色合。木のよい香り(ココア、トーストして燻した木)に熟れた黒い果実がバランスよく混ざったような香りが強い。テンプラニーリョに典型的な甘草にシロップが加わったような香りもある。フルボディで、類まれな強さがありながら口当たりがさわやかで、十分に骨格がある。

希望小売価格 2,300円(税別)

希望小売価格マグナム

2008ビンテージ 1500ml 5,000円