

BERNABELEVA

ベルナベレバ



自然環境を最大限に配慮したオーガニック農法

1923年にドクター ビセンテ アルバレス ビリヤミルがマドリッド県のサン マルティン デ バルデイグレシアス(San Martin de Valdeiglesias)村にある「ベルナベレバ」という名前の土地を手に入れ、その子孫が数十年の間、愛情をこめて、彼が植えたブドウ畑の手入れをしてきました。いつの日か質の良い誠実なワインを造りたいという願いは、2007年に叶えることができました。

ワインによって、ブドウを取り巻く自然環境の個性を表現しようとしており、アイデンティティや固有の特徴がはっきりした、サン マルティン デ バルデイグレシアスを正直に表現したワインを造ることを目指しています。自然環境を最大限に配慮したオーガニック農法を行っています。



■ナバエロス ブランコ

Navaherreros Blanco

DO:ピノス デ マドリッド

ぶどう品種:アルビーリョ 60%、マカベオ 40%
醗酵・熟成:300, 500, 600, 2500 リットルのフレンチオークの樽で発酵、熟成。

麦藁色で芳しい。洋ナシやリンゴ等の熟したフルーツと樽の香りが程良く混ざり合ったよい香り。コクと広がりがある風味で、大地の持つミネラルがあり、良質な酸のバランスがよい。

希望小売価格 3,000 円 (税別)



■ナバエロス テイント

Navaherreros Tinto

DO:ピノス デ マドリッド

ぶどう品種:ガルナツチャ 100%
醗酵・熟成:5000 リットルのフレンチオークのタンクで、24℃以下に管理して発酵させる。除梗せず優しくバトナーージュしながら30日間以上マセレーションを行う。225, 300, 500, 600 リットルのフレンチオークの樽で12ヶ月間熟成。

あまり濃くないが、光沢があり上品な色。山の下草や新鮮なレッドフルーツやミネラルの香り。フレッシュで良質の酸があり、タンニンがエレガント。後味が心地よく続き、フィニッシュにフルーツの香りが鼻に抜ける。

希望小売価格 3,300 円 (税別)



■カリル デ レイ 2010

Carril de Rey

DO:ピノス デ マドリッド

ぶどう品種:ガルナツチャ 100%
醗酵・熟成:5000 リットルのフレンチオークのタンクで、24℃以下に管理して発酵させる。除梗せず優しくバトナーージュしながら45日間マセレーションを行う。300, 500, 600 リットルのフレンチオークの樽で14ヶ月熟成。

美しいピガロー種のチェリーレッドで、熟したフルーツとミネラルの香りが芳しい。滑らかで、良質の酸があり、バランスがよい。深みがあり複雑な味わい。

希望小売価格 5,000 円 (税別)



■アロヨ デ トルトラス 2010

Arroyo del Tortolas

DO:ピノス デ マドリッド

ぶどう品種:ガルナツチャ 100%
醗酵・熟成:5000 リットルのフレンチオークのタンクで、24℃以下に管理して発酵させる。除梗せず優しくバトナーージュしながら50日間以上マセレーションを行う。300, 500, 600 リットルのフレンチオークの樽で13ヶ月間熟成。

程良いペールで、縁に光沢がある。

希望小売価格 5,000 円 (税別)



有限会社 オーケストラ

TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074

岐阜県下呂市森 967-7

<http://www.orchestra.co.jp/>