



## 2011 - バルトラビエッソ・クリアンサ

商品番号 00231-11

スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州、リベラ・デ・ドウエロ、DO

バルトラビエッソ・ボデガス・イ・ベネドス、ピネル・デ・アリーバ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム～フルボディ
アルコール	14.5%	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カベルネ・ソーヴィニヨン, ティンタ・フィナ, メルロー				
評価	<b>Triple Gold medals winner : Mundus Vini, International Wine Challenge, Concours Mondial</b>				

### テイスティングノート

色調は濃いめのルビー色、縁はわずかにピンク色。凝縮感ある香りは、ブラックチェリーやカシスのリキュール、ヨーロ香、エキス分に、ほんのりとロースト香やチョコレートパウダーが調和。まろやかなアタック、バランスのよいソフトな酸味、細やかで豊かなタンニンがストラクチャーを形成している。果実の力を感じるミディアム～フルボディ。

### バルトラビエッソ・ボデガス・イ・ベネドス、ピネル・デ・アリーバ



このエステイトはリベラ・デル・ドウエロの中心に位置し、この地域の平均よりずっと高い、915メートルの高さにあります。最初のブドウは1985年に植栽されました。1994という初めてのヴィンテージは1996年に市場に出されました。最先端の技術を装備した新しいワイナリーが2007年に建てられました。エステイトの73ヘクタールのブドウ畑がこのワイナリーを囲んでいます。これはボルドー地方ではよく目にする光景ですが、スペインでは見られません。ワインはテンプラニーヨ (90%)、カベルネ・ソーヴィニヨン (5%)、メルロー (5%) で造られます。発酵とマセラシオン (浸漬) は約10～15日かかります。ブドウにデレスタージュ (液抜き静置)、パンプオーバー (液循環)、パンチダウン (攪拌) という方式をとることが条件とされ

ています。

これらの方式は果汁を曝気 (ばっき) するため、そして最適な色調、風味、タンニン、アロマなどを引き出すために使われます。少なくとも2回ワインをラッキング (ある容器から別の容器に移すプロセス) をした後、フレンチオーク樽で1年、2年、3年と熟成されます。2,500樽を収納できる貯蔵庫での熟成には、温度と湿度がコントロールされています。ブドウの樹齢が20年以上となった今では、バルトラビエッソのワインはあらゆる可能性を表現しています。つまり、色調は深みのある赤、構成がしっかりとしていて、風味豊かで、タンニンは丸みを帯び、桑とブラックベリーの複雑なアロマがあります。



1982年、カスティーリャ・イ・レオン州のこのサブ地方は、DO (原産地呼称) に指定され、それ以来、スペインで最も珍重されるブドウ栽培地域となりました。スペインの最高級なワインの全てはここで造られています。この地域には、どのようなワインも素晴らしいワインに造りかえる全ての条件が備わっていることに疑いの余地はありません。土壌は石灰岩、泥灰土、白亜質の下層土をシルト (沈泥) と石灰質の砂質粘土が覆っています。極端な大陸性気候で (確実にブドウが最適に成熟する) 暑くて乾燥している夏期、そして (ブドウの木が休眠し回復することが出来る) 過酷な冬、また日中は高温で夜間が冷涼という温度変化があります。デマнда山地とグアダラマ山脈がこの地域全体を保護しています。さらに、大事なことを言い忘れていましたが、高地のブドウ畑の標高は600～

900メートルです。これら全ての有利な条件の複合によって、ブドウが酸味、凝縮されたアロマと新鮮さを保ちながらゆっくりと完全に熟すことを約束されています。同様にして、好ましい条件の混合はワインに複雑さ、長命さ、そして例外なく時間と共に素晴らしいワインになる熟成力を与えています。