

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者：マレナス / コルドバ



概要

マレナスは、ホセ・ミゲル氏が1990年台から開始したワイナリーです。コルドバ県のモンティーヤに位置しています。元々、白ワインや甘口のシェリーで有名な地域ですが、この地域で評価の高い赤ワインを生産しています。スペインのナチュラルワイン生産者団体のメンバーで栽培、醸造で化学製品、殺虫剤、醸造で一般的に使用される人口酵母や酸化防止剤は使用していません。

土壌・気候

6ヘクタールのブドウ畑を、Pago de Cerro Encinasに所有しています。標高350－450m、丘と平野が連なる地域で、土壌は砂の混じった粘土で石灰も含まれています。気候は地中海性気候の影響を受けており、夏は長くて暑く、冬は短い非常に寒いそうです。夏はしばしば40度に達し、年間の日照量は3000時間に及ぶとのこと。この環境に合わせてブドウ畑の手入れをしており、ブドウ品種も合うものを選んでいきます。

栽培・醸造

ブドウ畑は3カ所にあり、合計15000株。1999年～2007年にかけて植えられました。白品種はMontepilaとMuscat、赤品種はTempranillo、Monastrell、Syrah、Petit Verdot、Cabernet Sauvignon、Pinot Noir。SyrahとTempranilloが最も多く植えられている。仕立てはコルドンダブル。収穫はスペインでも早く、通常8月中に開始します。収穫は日出前の涼しい時間です。

基本的な醸造方法は、品種別にステンレスタンクで発酵、その後、フレンチオーク樽かアメリカンオーク樽で6－12か月熟成し、ブレンド、瓶詰め。その過程で人口酵母や酸化防止剤など醸造に用いられる添加物を使用していません。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Marenas / Córdoba ▼ 生産者：マレナス / コルドバ

	Cerro Encinas Blanco 2012			比較的濃いめのピンク色がかった外観。ロゼのよう。桃などのフルーツや酵母に由来する芳香。味わいも白桃やアプリコット、洋梨などの果実、優しい酸味、気持ちの良いコクを備えています。
	モンペイラ100%			
	入荷数:120本			
	価格:¥2,500(税別)	色:白	2012年	
	アルコール度数:13%		-	
	SO2合計:2mg/L		栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-		-	
辛口		-		

	Cerro Encinas Tinto 2009			紫色がかった黒色に近い色合い。香りは、黒い果実中心にキャラメルやシナモンなどの甘い芳香も感じる。味わいは、奥行きのある黒い果実にやはりシナモンなどのスパイス、ほどよい渋みをもっています。
	シラー50%、モナステール50%			
	入荷数:216本			
	価格:¥2,200(税別)	色:赤	2009年	
	アルコール度数:14%		樹齢:-	
	SO2合計:3mg/L		栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-		-	
-		-		

	Vides Bravas 2006 Tempranillo-Syrah			赤紫色がかった黒色に近い色合い。香りは、黒い果実中心に土っぽさやキャラメルなどの甘い芳香も感じる。味わいは、熟した黒い果実や熟成に由来する複雑な果実味、カカオなどの甘いニュアンスもあり。しなやかな渋み。
	テンペラニーニョ50%、シラー50%			
	入荷数:108本			
	価格:¥2,800(税別)	色:赤	2006年	
	アルコール度数:14%		-	
	SO2合計:2mg/L		栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-		-	
糖分:-		-		

	Harys 2011 Syrah			
	シラー100%			
	入荷数:120本			
	価格:¥4,000(税別)	色:赤	2011年	
	アルコール度数:13%		-	
	SO2合計:計測されず		栽培:ビオロジック	
	SO2自由:-		-	
糖分:-		-		