

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カ所があり、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

	Montepilas 2015 モンテピラス			土着品種であるモンテピラス100%の白ワイン。1998年に植えた700樹より。コルドバ県モンティリヤの海拔350mに位置するオークの丘(cerro encinas)にブドウ畑はある。スキンコンタクトを伴って発酵。SO2や酵素などの添加物は使用していない。無濾過、無清澄。淡い色合いでコクと酸はしっかりあり、辛口のあえてたとえるならヴィオニエ的な味わいだが重くない。とても良いバランス。
	モンテピラス100%			
	入荷数:180本			
		色:白	2015年	
	アルコール度数:12%			
	SO2合計:0mg/L			
	SO2自由:-			
	辛口			

	Mediacapa 2015 メディアカパ			ペドロヒメネス100%の白ワイン。2007年に植えた1400樹より。コルドバ県のシエラ・デ・モンティリヤの海拔450mに位置するリオ・フリオ・アルトにブドウ畑はある。残糖23g/Lということで甘みをしっかり感じつつ、それを強い酸が支えているバランス。梅酒的なニュアンスでユニーク。王冠はおそらく2次発酵が起きた際の予防策かと思われる。
	ペドロヒメネス100%			
	入荷数:60本			
		色:白	2015年	
	アルコール度数:12%			
	SO2合計:1mg/L			
	SO2自由:-			
	残糖23g/L			

	Cerro Encinas Tinto 2015 セロ・アンシナス			モナステール100%(ムールヴェードル)の赤ワイン。1998年に植えた1400樹より。コルドバ県モンティリヤの海拔350mに位置するオークの丘(cerro encinas)にブドウ畑はある。2012年とは異なりチャーミングな梅っぽいスタイル。ほんのりと程よい渋み、強い酸もありやや優しさと野性的なニュアンスが合わさった感じ。
	モナステール100%			
	入荷数:180本			
	価格:¥2,500(税別)	色:赤	2015年	
	アルコール度数:13.5%			
	SO2合計:1mg/L			
	SO2自由:-			
	-			

	Lucia 2005			テンペラニーニョ50%、モナステール50%。自然酵母発酵、醸造から熟成までSO2など無添加。熟成による褐色系の色合いがでてきている。芳香は複雑で熟した甘い果実やスパイシーさが中心、味わいはまだまだフレッシュさも感じつつ、黒い果実にコーヒーやキャラメルなど熟成のニュアンスも感じる。ソースをつかった肉料理やすき焼き、スパイシーな中華料理と相性が良さそう。
	テンペラニーニョ50%、モナステール50%			
	入荷数:180本			
	価格:¥3,000(税別)	色:赤	2005年	
	アルコール度数:14%			
	SO2合計:1mg/L			
	SO2自由:-			
	-			

	Vides Bravas 2006 Tempranillo-Syrah			赤紫色がか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:¥3,300(税別)	色:赤	2006年	
	アルコール度数:14%			
	SO2合計:2mg/L			
	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			
	SO2自由:-			
	糖分:-			