

# 2024 Venta Morales Organic Tempranillo

ベンタ モラレス オーガニック テンプラニーリョ

ラ・マンチャの有機栽培テンプラニーリョ 100%

ボデガス・ベンタ・モラレスは、ラ・マンチャの極東部に位置し、ラ・マンチャでも最良のテロワールを誇ります。醸造家ラファエル・カニサレスがこのワイナリーを購入しようと決めた理由は、土壤にあります。ベンタ・モラレスの土壤は地層が厚く、上層部は純度の高い白色石灰が多く混じる砂土と赤粘土から成り、下層部は砂土と白亜質土壤から成ります。

気候は、夏は乾燥し冬は穏やかな天候に恵まれた地中海性気候で、ブドウは海拔 660 メートルの高地に 1980 年に植樹され、収穫量は 1 ヘクタールあたり 5 トンです。



ベンタ・モラレス・オーガニックは、有機栽培認定を受けた畑から採れたテンプラニーリョを 100% 使用。カニサレスは、この地域の自然環境により育まれるテンプラニーリョの特性を最大限に表現する事を目指しています。厳しい選定基準の下、最良のテンプラニーリョのみが手摘みで収穫され、伝統的な醸造方法を用いてステンレスタンクで発酵させることにより、有機栽培のテンプラニーリョの自然な味わいを引き出しています。

■テクニカル情報■ 産地: スペイン中部カスティーリャ・ラ・マンチャ州

(ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ)

品種: テンプラニーリョ 100% (有機栽培: ※CAECV により公式認定) アルコール: 14 %前後

畑の標高: 660m 植樹年: 1980 年

土壤: 砂土と白亜質の下層土に純度の高い白色石灰が多く混合した砂土と赤色粘土が連なる

気候: 夏は乾燥し、冬は穏やかな天候が特徴的な地中海性気候 年間生産量: 平均 2000 ケース

醸造: 手摘みで収穫。伝統的な醸造手法を用いステンレスタンクで発酵させ、フランス産オーク樽で 6 か月間熟成

■コメント■ 外観は紫がかった深みのあるチェリーレッド。プルーンやイチジク、チェリー、赤スグリ、ラズベリーの芳醇なアロマを湛え、花やスパイス、微かなトーストのニュアンスがアクセントを添える。生き生きとしたミディアムボディの味わい。調和のとれたタンニンと酸が味わいにさらなる深みをもたらす。長い余韻が印象的。

■2024 ヴィンテージ情報■ スペインのワイン生産地域は大雨に見舞われたものの、場所により雨量に大きな差がみられたため、明暗が分かれました。中部、南部の一部の畑は雨の恩恵を受けた一方で、北部地域では、じめじめとした湿度の高い日が続いたため、カビが発生し、収穫が中断されるなどの問題が発生しました。この年の生産量は、過去 60 年で最も収穫量が少なかった 2023 年よりやや多いものの、2022 年に比較すると約 10% 低くなることが予想されています。結果として、近年のような極端な猛暑に見舞われることがなかったため、多くの地域でフレッシュ感のある見事なバランスを備えたワインが造られました。



【左: AECV 有機栽培認証マーク、右: EVU ヴィーガン認証マーク】

上代価格 ¥2,300 (税別)

JAN: 4543190305099



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes