

# 2019 Venta Morales Organic Tempranillo

ヴェンタ・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・ヴェンタ・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。ヴェンタ・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。



ヴェンタ・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 (IGP 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) 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: 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

2015 ヴィンテージ★**ヴィノス 90 点**: (ステンレスタンクで発酵。新樽と古樽を取り混ぜたフレンチオークで 6 か月熟成): インクのような深いルビー色。スパイシーな黒いベリー系果実やチェリーのアロマに、白胡椒のニュアンス、フローラルな花の香り、ヴァニラの風味が香る。口当たり滑らかで継ぎ目が柔らかくよく開いた味わい。甘みのあるブルーベリーやチェリーヴァニラの風味が感じられ、ゆっくりと引き締まってゆく。芳醇でフルーティな果実味が溢れる魅惑的なスタイル。タンニンは殆ど感じられず、青い果実を思わせる余韻の長い後味がどこまでも広がる。《**飲み頃: 2018~2022 年 | 2017/5 掲載**》

■**2019 年ヴィンテージ情報**■ この年は、スペインの中部から南部にかけて気温が高く、雨の少ない乾燥した年となりました。この干ばつにより畑の衛星状態は良好なものとなり、病害は殆ど見られなかったものの、水不足のストレス・レベルが上がり、収穫の時期を早めました。この年の収穫量は前年比 22.5% 減となる予想で、過去 5 年間と比べると、量に関しては大体「中の下」あたりと言えるでしょう。ラ・マンチャに関しては、南部の方が北部よりも干ばつの影響を大きく受けました。ワインのクオリティについては、上質なヴィンテージとなる見込みです。《**ヴィネクシオン・ヴィンテージ・レポート**より》

上代価格 ¥2,000 (税別)

【※CAECV による有機栽培認証マーク】▼  
(※ヴァレンシア共同体有機栽培委員会)

