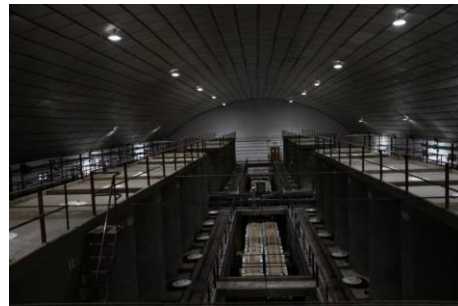


調和のとれたクラシックなリオハワイン



カステージョ・デ・ビニャス(ぶどうの城)は、調和と優雅さというクラシックリオハの最高の特徴と、豊かなフルーツの風味という現代のリオハワインの特徴がバランスよく反映されています。

リオハはスペインで最も有名な赤ワインの産地であり、カステージョ・デ・ビニャスもその伝統を受け継いでいます。カステージョ・デ・ビニャスの赤ワインの秘密の1つは、ブレンドにグラシアーノを使用していることです。これにより、フレッシュさ、深み、余韻の長さが加わります。さらに、毎年一貫して高品質のワインを保証するために、次のことが採用されています。

- 1) 熟成とフレッシュさの両方を実現する厳格なぶどう栽培と最適な収穫時期、
- 2) 区画の選択とぶどうのブレンドの調整、
- 3) 滑らかさとバランスのために適切な量のオーク樽熟成。

カステージョ・デ・ビニャスはクラシックとモダンな美しいブレンドであり、最高品質のリオハを表現しています。

リオハ最高の醸造家の一人、ヘスース・デ・マドラソ(元コンティエーノ醸造家であり、TimAtkin2018年レポートでは伝説の称号を得た)によって、リオハ・オリエンタルのぶどうと醸造所にて造られます。



カステージョ・デ・ビニャス クリアンサ 2019

ぶどう品種 テンプラニーリョ97%
グラシアーノ3%

熟成 225Lのアメリカンオークで12ヶ月
熟成後、12ヶ月瓶内熟成

芳醇な香りに樽熟成によるバニラやスパイスのタッチが軽やかに重なる。滑らかで芳醇な味わい。中程度の飲みごたえとエレガントさ。果実の余韻が長く続く。

希望小売価格
3,000円(税別)

カステージョ・デ・ビニャス レセルバ 2018

ぶどう品種 テンプラニーリョ90%
グラシアーノ10%

熟成 18ヶ月225Lのアメリカンオーク
50%とフレンチオーク50%熟成の後、
18ヶ月瓶内熟成

芳醇な香りはブラックチェリーやプラムを中心に、バニラ、クローブ、スモーク香がアクセントに。スムーズでとてもまとまりを感じる味わい。バランスの取れた酸、よく溶け込んだタンニンが心地よい。きれいで長い余韻。

希望小売価格
4,000円(税別)

カステージョ・デ・ビニャス グランレセルバ 2011

ぶどう品種 テンプラニーリョ
グラシアーノ

熟成 225Lのフレンチオークで24ヶ月熟
成後、36ヶ月瓶内熟成

黒系果実のコンポート、甘いスパイス、レザーなどの香り。バランスの取れた豊かな酸、スパイシーさ、熟した心地よいタンニンを感じる味わい。

希望小売価格
6,000円(税別)