



BODEGAS MATSU

スペインの銘醸地トロにあるボデガス・マツのワインは全て自然派です。除草剤や殺虫剤などは使用しておりません。ボデガス・マツは、日本語の「待つ」という言葉が、東洋の文化と、ヨーロッパの進んだバイオダイナミック技術とをつなぐことを表わそうとしています。

さらにマツは自然派ワインの本質や、ワインが最終的にバランスのとれたものに仕上がるまでのサイクルを「待つ」ということも表現しています。

◆MATSUは「待つ、松」から「わびさび」をもイメージ◆

日本語の「待つ、松」からわびさびをイメージしてつけた名前。

日本人にはとても親しみやすく、エチケットのお祖父さんは、ビンタエが購入した100年以上もの貴重なぶどうの樹のある畑を大切に守ってきた農夫の方です。その尽力に感謝と敬意を表して捧げエチケットにしました。



■エル・ピカロ

産地：DOトロ
ぶどう品種：樹齢50～70年のティンタ・デ・トロ

コンクリートタンクで5ヶ月間熟成。
黒ずぐりやブルーベリー、いちごなどのベリー系を思わせる若くフルーティー、濃厚な香りにミネラル感が生きている。
口当りはフレッシュで若々しいが高樹齢のぶどう樹由来の甘味や旨味が凝縮され複雑な味わい。

希望小売価格 2,500円(税別)



■エル・レシオ

産地：DOトロ
ぶどう品種：樹齢90年のティンタ・デ・トロ

14ヶ月フランス産新樽で熟成。
細やかながら力強さを併せ持つ、チョコレート、黒果実、バニラの香り。
口当りは誘惑的な丸みを持つクリーミーな質感。果実味、ミネラル感はピカロ同様生き生きとしていながら、パワフルさや重厚感が味わえる。

希望小売価格 4,000円(税別)



■エル・ビエホ

産地：DOトロ
ぶどう品種：樹齢100年を超えるティンタ・デ・トロ

紫がかった深みのある赤、良く熟れたベリー系の果実と樽由来の柔らかく香ばしいトースト香、スモーキーな香りが混じり合う。
口当りは濃厚で肉厚、こなれて丸みのあるタンニンが甘みとコクを感じさせる。

希望小売価格 9,000円(税別)



■ラ・ヘファ

産地：DOトロ
ぶどう品種：マルバジア 樹齢50～150年

フレンチオークで14ヶ月熟成。
非常に明るい麦わら色。
複雑なバニラと熟した果実の香り。
わずかにアニスのニュアンスも。
とても心地よいクリーミーでシルキーな味わいが口いっぱいに広がる。
同時に優れた酸味を持ち、非常にバランスの取れたエレガントな味わいのワイン。

希望小売価格 6,800円(税別)