

もっとも革新的な起業家が手掛けるスペシャルワイン

ホセ・モロはモロ家の3世代目としてベスケーラ・デ・ドウエロで生まれました。リベラ・デル・ドウエロという土地に対する深い知識と経緯の礎を築いた父と祖父の遺産を元に、ワインのプロフェッショナルとして、そして個人として、成長を遂げてきました。1988年、リベラ・デル・ドウエロにおける1980年代のワイン革命の真っ只中ホセ・モロは一族の遺産を継承することを決意し、ボデガス・エミリオ・モロのプロジェクトの指揮をとります。1989年、D.O.リベラ・デル・ドウエロの元で最初の収穫が行われ、そこからワイナリーの発展と成長が始まりました。フォーブス誌の「最も革新的な起業家100人」の中にワインメーカーとして史上初めて選ばれたホセ・モロ。40年以上にわたるプロとしてのキャリアの中で示された創造性と、ビジョンが評価されています。ホセ・モロのビジョンとビジネスの哲学を裏付ける数々の実績。彼のプロジェクトにはその最高の品質が保証されています。最も大事なプロジェクトであるボデガス・セパ21を始める事を決めたのはその時で、彼のキャリアを通じて培われてきた知恵と、父と祖父の100周年記念のテンプラニーヨの遺伝子を用いて、モダンでミニマルで機能的なワイナリーを目指しました。



イト ロサード 750ml

ぶどう品種：テンプラニーヨ

明るく柔らかいピンク色。
赤い果実と白い花の香り。
口に含むとバランスのとれた酸味と絹のような滑らかさが際立ち、澱とともに熟成されたワイン特有のボリュームを感じる味わい。



希望小売価格
2,800円（税別）



イト テイント 750ml

ぶどう品種：テンプラニーヨ
熟成：4回目使用のフレンチオークで8ヶ月熟成

明るい紫の色合いを持つチェリーレッド。
赤い果実の非常に豊かな香り。
滑らかで心地よいバランスの取れた味わい。



希望小売価格
3,300円（税別）



セパ ベインテ・イ・ウノ 750ml

ぶどう品種：テンプラニーヨ
熟成：フレンチオークで12ヶ月熟成。
1回目使用33%、2回目使用33%、
3回目使用34%

ガーネットの縁があるチェリーレッド色。
優れた品質のぶどうと丁寧に作られたワインに特有の香り。ボディと豊富な甘いタンニン、そしてバランスの取れた酸味余韻は長く持続性があり心地よい。



希望小売価格
5,000円（税別）



マラブリゴ 750ml

ぶどう品種：テンプラニーヨ
熟成：フレンチオークで14ヶ月熟成
1回目使用50%、2回目使用50%

ガーネットの縁があるチェリーレッド色。
黒系果実とスパイシーな香りが樽での熟成によってうまく組み立てられ、バランスのとれた上質な香り。長く魅惑的で甘い風味が広がり、柔らかいタンニンとフルーティーで力強い果実味とのバランスが良い味わい。



希望小売価格
12,000円（税別）