



ボデガス・サンタ・エウラリア

1950年に設立された歴史あるワイナリー。設立当時は、リベラ・デル・ドウエロには20社ほどのワイナリーが存在する程度だった。サンタ・エウラリアの功績として語り継がれているのは、この地において象徴的な存在であったこと。1988年、サンタ・エウラリアが共同組合のワイナリーとして再スタート。その際に管理、運営の舵取りを任せられたのが同じカスティーリャ・イ・レオン州のワイナリーでトロ、シガレス、ルエダで成功を収めていたフルスト・ビジャルだった。それ以来、サンタ・エウラリアのワイナリーナーと、その土地に合ったブドウ栽培、ワイン生産の伝統を残しつつ、国内のみならず海外にも販売を展開し、成功の道を歩んでいる。

醸造家: ピクトル・マヌエル氏

バジャドリード大学でワイン醸造学のマスターを取得。その後D.O.リベラ・デル・ドウエロの他ワイナリーでワイン醸造の経験を積み、2000年にサンタ・エウラリアの醸造責任者として就任し、現在に至る。

歴史が刻まれた正真正銘のリベラ・デル・ドウエロワイン

~ラ・オラ村~

ボデガス・サンタ・エウラリアが位置するラ・オラ村は、マドリードから176km離れていて、ブルゴス県西部に位置する。テンプラニーリョ種の栽培や生産量、品質において言わずと知れた銘醸地として知られる。

~テロワール~

リベラ・デル・ドウエロは、大陸性の気候の影響が大きく、夏の中は暑く乾燥し、夜には気温が下がる寒暖差がある。そして、冬は凍りつくような厳しい寒さだ。リベラ・デル・ドウエロのテンプラニーリョらしいジューシーな果実味、なめらかなタンニンを持ち合わせた赤ワインが味わえる。



設立年	1950年
原産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドウエロ
気候	大陸性気候
土壌	粘土質、石灰質
畠所有面積	160ha
標高	約800m

←土壌は、粘土質、石灰質。
表面は砂質で覆われている。

コンデ・デ・シルエラ・ロブレ Conde de Siruela Roble



品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	27~29°Cの温度で18~20日間発酵
熟成	4~6ヶ月間、85%アメリカンオーク樽、15%フレンチオーク樽内熟成。その後6ヶ月間瓶熟。

色調は澄み切ったルビー色に輝きがある。香りは、樽由来のバニラのニュアンスがあり、少しバルサミコのようなスパイシーなニュアンスも。スムーズで飲みやすいワインではあるものの、力強さもあり、余韻も長く果実味がはっきりと感じられ、完成度の高い程よい熟成感がある。

希望小売価格 ¥2,000

コンデ・デ・シルエラ・クリアンサ Conde de Siruela Crianza



品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	アルコール発酵前に一度マセラーションを行います。発酵は27~29°Cの温度
熟成	新樽内14ヶ月(アメリカンオーク80%、フレンチオーク20%)熟成、瓶内12ヶ月熟成

ルビーのような赤色。完熟したブラックベリーを思わせる果実の香りが広がる。味わいは凝縮感のある果実味がとてもバランス良く、酸味とタンニンとともに上品に交わり力強さ、重さを感じる。非常に複雑味があり、フルボディーのワイン。



コンデ・デ・シルエラ・レセルバ Conde de Siruela Reserva



品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	15,000Lのフレンチ木製タンクでアルコール発酵を27~29°Cの温度管理下、20日間行われる
熟成	フレンチオーク新樽内24ヶ月、瓶内12ヶ月以上。

濃厚なチェリーレッドの色調。黒系果実の香りに、甘草、カカオ、バニラ、バルサミコのニュアンスが現れる。凝縮された熟した果実味は、口中で収斂性を感じる。まろやかなタンニンに調和の取れた酸味が長い余韻へ続く。複雑味があり、上品かつ力強い洗練されたワイン。

希望小売価格 ¥5,300

コンデ・デ・シルエラ・グラン・レセルバ Conde de Siruela Gran Reserva



品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	15,000Lのフレンチ木製タンクでアルコール発酵を27~29°Cの温度管理下、20日間行われる
熟成	フレンチオーク新樽内95%、アメリカンオーク樽5%で24~30ヶ月、瓶内36ヶ月

濃いレッドチェリーレッドの色調。赤いからんとの香りにスパイシー、ミネラル感も伝わり、複雑で官能的なアロマが広がる。味わいは、柔らかい、滑らかな口当たりから始まり、徐々に骨格のしっかりした重さが感じられる。とてもバランスが良く、複雑味、上品さもあり、熟した果実味が余韻として残る。

希望小売価格 ¥15,000