



オーナー／醸造家：マリア・ホセ・イラベドラ女史
マリア・ホセ・イラベドラ女史はマドリッド出身。マドリッドにある技術農学学校で醸造修士を取得。以前、同ワイナリーには他2人の醸造担当がいましたが、現在は彼女が全て一人で舵を取ります。ワイン醸造だけでなく、2haの畑も管理し、ワインの原料となるブドウも真心込めて栽培します。



ロンセル・ド・シルは、2010年に設立された比較的新しいワイナリーです。D.O.リベイラ・サクラのワイン造りの文化、美しい景観を守り、敬い、そして何より情熱を持って自分達のワインの足跡を残していくことを信条に掲げ、ワイン造りを行っています。

リベイラ・サクラの素晴らしい景色とワイン文化を敬い、情熱をもって伝える

こだわりポイント① ～急斜面での栽培～

ボデガス・ロンセル・ド・シルが所有する畑は、わずか2haと小規模。しかし、その2haの中だけに特有の性質があると考えた彼らは、切り立った急斜面の土地を耕し、段々の畑を開拓。その過酷とも言える栽培条件の中、ブドウの樹の手入れや、収穫などは、すべて手作業で行い、丹精を込めて造られたブドウが、素晴らしいポテンシャルを秘めたワインに変貌する。

こだわりポイント② ～樹齢～

畑では樹齢10年の若い株から、85年以上の古木まで、幅広い樹齢の株が育てられ、それぞれの仕立て方も異なる。メンシアの畑の大半を占めるゴブレ仕立ての古樹は風通しの良い、広いスペースの中で房を実らせる。収量は多くないが、一つの房に行き渡る養分濃度がより高くなる。逆に勢いのある若い樹は垣根仕立てにすることで葉の表面積を拡大し、光合成を促進させて全体の収穫量を安定させる役割を果たす。

設立年	2010年
原産地呼称	D.O. リベイラ・サクラ
気候	大西洋岸気候
土壌	花崗岩、片岩
畑所有面積	2ha
標高	300m～450m

6月再入荷
予定

ベル・ウベイラ・ゴデージョ Vel' uveyra Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ゴデージョ85%、トレイシャドウーラ10%、ドナ・ブランカ5%
Alc.	13.0%
樹齢	25～50年
畑の向き	東向き(標高450～550m)
土壌	花崗岩、スレート片岩
醸造	300Lと600Lのフレンチオーク樽にてアルコール発酵。
熟成	樽内にてシュール・リー6か月間熟成

生産本数
6250本

輝きのある麦わら色。シトラスの香りが特徴。また、花々しさ、さらにはハーブのアロマも加わる。口当たりはフレッシュな果実味がしっかり感じられ、若干オイリーな質感もある。骨格があり酸味、果実味のバランスがよく、樽熟成由来のトーストの風味がほんのり感じられ、そのまま余韻へと続く。

6月再入荷
予定

オウリベ・ゴデージョ Ourive Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畑の向き	東向き(標高650m)
醸造	12時間のプレマセラシオン発酵後、600Lと300Lのフレンチオークにて天然酵母のみを使用し発酵
熟成	澱と共に300Lフレンチオーク樽6か月熟成

生産本数
1200本

外観は黄色がかった透明感のある麦わら色。香りは、白い花、シトラスを感じ、樽熟成から伝わるプーケはほんのり燻製香も現れる。滑らかな質感がアタックにあり、味わいは熟したリンゴを感じ、際立った酸味やミネラル、さらにはほど良くトースト風味も伝わり、とても複雑味溢れるワイン。

6月再入荷
予定

オウリベ・ドナ・ブランカ Ourive Dona Branca

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ドナ・ブランカ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畑の向き	北東向き(標高600m)
醸造	12時間のマセラシオンを行い、300Lの古樹フレンチオーク樽にて、天然酵母でアルコール発酵。
熟成	澱と共に300Lフレンチオーク樽6か月熟成

生産本数
1200本

グレープフルーツやアプリコットなど、エキゾチックフルーツの香りが広がり、口に含むとバルサミコや、クリームのようになめらかな口当たりが特徴。シトラスを思わせる酸味を含む果実味は、このブドウ品種ドナ・ブランカを表現している。味わいにふくよかさ、深み、そして旨みを感じ、とても複雑でリッチなワイン。

希望小売価格 ¥3,500

6月再入荷
予定

ベル・ウベイラ・ロサード Vel' uveyra Rosado

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	メンシア60%、ガルナッチャ・ティントレラ25%、モウラトン15%
Alc.	13.0%
土壌	花崗岩、スレート岩(350m, 550m)
醸造	除梗して5時間マセラシオン・ペリキュレール。自重で圧搾し酵母を添加せずフレンチオーク樽で発酵。澱付け3ヶ月間
熟成	6ヶ月間フレンチオーク樽熟成

生産本数
1100本

2019年初リリース。輝きのある外観で、サーモンピンク色。香りには繊細な果実の香り。一口飲むとシトラスやミネラルが口中に広がる。クリーミーな口当たりには生き生きとした酸が心地よい。

希望小売価格 ¥3,300

希望小売価格 ¥5,700

ベル・ウベイラ・メンシア Vel' uveyra Mencia

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	メンシア85%、ガルナッチャ・ティントレラ10%、モウラトン5%
Alc.	12.5%
樹齢	～60年
熟成	フレンチオーク樽内8か月間

希望小売価格 ¥2,800

色調は紫がかったチェリー色。木莓やスミレの花を感じるアロマ。とてもクリーミーな口当たりには、バルサミコのノート。ドライでほどよい酸味からは繊細な印象がある。しっかりとしたストラクチャーが感じとれ、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥5,700

ドナ・ブランカは、リベイラ・サクラで年間5,800kgのみ収穫。希少性の高い固有品種

