

Ronsel do Sil

ロンセル・ド・シル



スペイン・D.O.リベイラ・サクラ



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ード出身。マドリー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の畠も管理し、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・サクラのワイン作りの文化、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、ワイン作りを行っています。



リベイラ・サ克拉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・シルが所有する畠は、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、段々の畠を開拓。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～

畠では樹齢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。メンシアの畠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して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
畠所有面積	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

品種	ゴデージョ85%、トレイシャ ドゥーラ10%、ドナ・ブランカ5%
Alc.	13.0%
樹齢	25～50年
畠の向き	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ヶ月間熟成

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と感じられ、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

品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畠の向き	東向き(標高650m)

熟成 澱と共に300Lフレンチオーク樽6ヶ月熟成

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。樽熟成から伝わるブ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、さらにはほどよ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

品種	ドナ・ブランカ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畠の向き	北東向き(標高600m)

熟成 澱と共に300Lフレンチオーク樽6ヶ月熟成

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、口に含むとバーサミコや、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

Vel' uveyra Rosado ベル・ウベイラ・ロサード

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・ベリキューレル。自重で圧搾し酵母を添加せずフレンチオーク樽で発酵。濁付け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活き活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

Vel' uveyra Mencia ベル・ウベイラ・メンシア

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ヶ月間
色調	紫がかったチェリー色。木苺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、バーサミコのノート。ドライでほどよい酸味からは繊細な印象がある。しっかりとストラクチャーを感じとれ、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,800

希望小売価格 ¥5,700

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

