

Antonio Montero アントニオ・モンテロ

スペイン・D.O.モンテレイ、D.O.リベイロ



アントニオ・モンテロの歴史

1970年、ワイナリー創始者であるアントニオ・モンテロ・アルバレスにより、地元のバルや大衆酒場向けにバルクワインの販売をスタート。1980年に初めて、手作業によるワインの瓶詰め作業が行われた。90年代に入ってからは、更にビジネスの幅を広げるため、オウレンセ県外で販売し始める。

1999年には創始者の息子、アントニオ・モンテロ・サプリノを加え、現在のボデガス・アントニオ・モンテロの経営基盤を確立すると同時に、2001年にガリシアで行われたワインコンクールにて優勝するなど、同ワイナリーのブランド価値を世に知らしめた。

その後、孫であるアレハンドロ・モンテロが、父親の右腕となり、現在に至るまで多くのコンクールで輝かしい功績を収め、今尚その勢いは失わず成長を続けている。2009年にはD.O.モンテレイへも進出。現地のブドウ栽培農家と協働で、ゴデージョ種を栽培している。

祖父、親、子、3代続くワイン造りは時を経て進化し続ける

アントニオ・モンテロ・ゴデージョ Antonio Montero Godollo

ビンテージ	2021
産地呼称	D.O. モンテレイ
品種	ゴデージョ100%
土壌	粘土砂質、花崗岩
Alc	13.0%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。



外観は淡い黄色。香りは複雑で、白い果実、花、ハーブなどが感じられる。舌触りは実に滑らか。味わいにミネラリーを感じ、骨格のしっかりとしたボディと柔らかい酸が広がり、飲み手に爽やかな印象を与え、長い余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥2,200

アントニオ・モンテロ・メンシア Antonio Montero Mencia

ビンテージ	2022
産地呼称	D.O. モンテレイ
品種	メンシア100%
土壌	粘土砂質、花崗岩
Alc	13.0%
醸造	ステンレスタンク内でアルコール発酵とマセレーション。マロラクティック発酵の前に軽くマイクロオキシジェナシオンを行う。



輝きのあるガーネットの外観。香りはとても豊かで、ブラックベリーやストベリー、ラズベリーなどの果実にフローラルな香りも感じる。甘いタンニンとともに心地よい酸味とピュアな果実味が口中に広がりフレッシュな飲み口。

希望小売価格 ¥2,200

設立年	1970年
原産地呼称	D.O.リベイロ D.O.モンテレイ(2009年～)
醸造家	アントニオ・モンテロ・サプリノ(2代目) アレハンドロ・モンテロ(3代目)
気候	大西洋岸気候
土壌	花崗岩、片岩
畑所有面積	7ha
標高	400m



コジェイタ Colleita

ビンテージ	2022
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	パロミノ60%、 トレイシャドウーラ40%
Alc	11.5%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。



麦わらの様な淡い黄色い輝きのある色調。ほのかにリンゴや洋ナシの香りが感じられる。味わいはフレッシュで若々しく、爽やかな印象。後味にほんのり感じられる上品な甘さが特徴。幅広い食事と合わせることが出来る。

希望小売価格 ¥1,800

アウトル Autor

ビンテージ	2021
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	トレイシャドウーラ80%、 トロンテス10%、ローレイロ5%、 アルバリーニョ5%
Alc	12.5%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。



クリーンで輝きのあるイエロー。フルーティーな香りの奥には花のような香りも感じ、シトラスやミント様々。アルコールと酸のバランスが絶妙で、口に含むとリンゴやパイナップル、ハッカに加え、ほっきまりとミネラルも感じられる、ストラクチャーのしっかりとしたワイン。

希望小売価格 ¥2,700

Challenge du Vin2020 - 金賞

バリカ・アレハンドルス Barrica Alejandrvs

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	トレイシャドウーラ100%
Alc	13.5%
醸造	500Lのフレンチオーク樽にて 7~8カ月間発酵。シュール・ リー製法。



見事な輝きのある黄金色。熟したリンゴやメロン、パイナップル、砂糖漬けのフルーツなどの果実の香りにトーストやバター、バニラなど樽由来のリッチで複雑なアロマが楽しめる。味わいはクリーミーかつ繊細で、冷涼感のある酸とボリュームのある果実味が長く余韻と共に楽しめる。

希望小売価格 ¥4,300

オー・アレボレハル 4.0 O Alborexar 4.0

ビンテージ	2021
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	メンシア 100%
Alc	12.0%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。



フレッシュなリベイロのメンシア。外観は明るく澄んだチェリーレッド。赤い果実の香りが広がり、ミネラルも感じられる。味わいはフレッシュな果実味が口中でいつばいに広がり、ソフトなタンニンとスムーズな酸が魅力的な軽快な赤ワイン。

希望小売価格 ¥2,100

オー・アレボレハル O Alborexar

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	ブランセジャオ、カインヨ、 ソーソン、フェロン
Alc	12.5%
醸造	一部全房発酵。3000Lのステンレスタンクでアルコール発酵後、 225Lのフレンチオーク古樽にてマロラクティック発酵



熟成 フレンチオーク古樽で5~6ヶ月
ブラックチェリー色の外観。赤い果実のアロマに、摘みたてのハーブ、わずかに甘草の香りも感じられ、更に樽由来のトーストやバルサミコのニュアンスも混在。味わいは果実味がしっかり感じられ、ほんのりスモーキーな印象もあり、複雑な余韻が楽しめる。



希望小売価格 ¥2,500