

5月19日 正光社 さつき大単独試飲会
エンコミエンダ・デ・セルベラ ブース ワインリスト

1		産地:D.O.カンポ・デ・カトラバ 生産者:エンコミエンダ・デ・セルベラ	2		産地:D.O.カンポ・デ・カトラバ 生産者:エンコミエンダ・デ・セルベラ
	ワイン名	ブルカヌス・ブランコ 2023		ワイン名	マール・デ・セルベラ・ソーヴィニオン・ブラン 2023
	タイプ	白		タイプ	白
	品種	ソーヴィニオン・ブラン50%、ベルデホ50%		品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
	アルコール	12.5%		アルコール	12.0%
	参考上代 ¥2700			参考上代 ¥4600	
	コメント	輝きのある黄色。スグリ、リンゴ、グレープフルーツなどの果実にハーブのような香り。口に含むとフレッシュな果実味とともに豊かなミネラルと酸味が感じられ、クリーミーなテイストを余韻まで味わえる。		コメント	フレンチオーク樽発酵、3ヶ月間熟成。緑がかった淡い麦わら色。熟した桃、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、バニラ、パイナップルなどの香り。口当たりはとても滑らかでフレッシュ。
3		産地:D.O.カンポ・デ・カトラバ 生産者:エンコミエンダ・デ・セルベラ	4		産地:D.O.カンポ・デ・カトラバ 生産者:エンコミエンダ・デ・セルベラ
	ワイン名	ブルカヌス・ナランハ 2023		ワイン名	ブルカヌス・シラー 2022
	タイプ	オレンジ		タイプ	赤
	品種	ソーヴィニオン・ブラン100%		品種	シラー100%
	アルコール	13.0%		アルコール	14.0%
	参考上代 ¥3600			参考上代 ¥2900	
	コメント	深みのある麦わら色。熟した桃やリンゴ、マーマレード、桃のシロップ漬けといった複雑な香り。凝縮した芳醇な果実味に火山性土壌由来のミネラル感が印象的。		コメント	やや紫がかった赤色。赤系果実と樽熟成由来のキャラメル香。味わいは果実味が豊かでタンニンも柔らかく、ボリュームも感じられる。



エンコミエンダ・デ・セルベラ
Encomienda de Cervera

設立年：1758年
原産地呼称：D.O. カンポ・デ・カトラバ
(2024年2月認定)
気候：大陸性気候(ミクロクリマ)
土壌：火山由来の粘土質、石灰質、石質
畑所有面積：950ha
標高：750～850m



エンコミエンダ・デ・セルベラは、1741年にフィリップ5世からエンコミエンダの称号を与えられたバルデパライス伯爵家が所有していた土地に期限を持つ、歴史ある農園。敷地内には1999年に天然記念物に指定された「マール・デ・ラ・オヤ・デ・セルベラ火山」がある。最後の噴火は紀元前3600年前。地下水が加熱され、マグマと接触して噴火し広いクレーターが形成された火山であるため、麓にあるブドウ畑はミネラル豊富な土壌となっている。標高は750～850m。副支配人のオルテンや彼女の父（現当主）など3名でチームを組み醸造を担当している。



↑火山の麓にあるブドウ畑



↑副支配人兼醸造担当 オルテン