



Fincas de Azabache (Rioja)

フィンカ・デ・アサバチェ (リオハ)



歴史

『Fincas de Azabache／フィンカ・デ・アサバチェ』は、スペインの銘醸地リオハに3,012ヘクタールもの広大なブドウ畑を所有しその名を馳せている伝統ある銘ボデガ『Bodegas Vinedos de Aldeanueva／ボデガス・ヴィニエドス・デ・アルデアヌエヴァ』のフラッグシップ・ライン・シリーズです。このシリーズのためだけの専用区画は502ヘクタールあり、さらに専用のセラーとオフィス兼ビジターセンターを構えています。
「Finca／フィンカ」とはスペイン語で「田舎の邸宅、農園、牧場」を意味し、名実ともにその雄大な畑と洗練されたデザインの建物が美しく自然に溶け込んでいます。
初リリースは1995年で、国際市場に焦点を合わせたブランドとして誕生しましたが、それ以来その価格に対するハイクオリティなスペックが世界各国で高い評価を得ています。味わいは赤・白とも総じてクセがなく、フレッシュ＆フルーティーで飲みやすいタイプに仕上がっており、スペイン料理はもちろんのこと、和食をはじめとする様々な国籍の料理とも相性抜群な、ハイパフォーマンスなワインを生み出し続けています。



テロワール・畑・品種・栽培

- 【気候】大西洋からの湿った空気と地中海性気候の影響を受ける複雑な内陸性気候
- 【畑立地】自社畑は全て太古の昔からブドウ栽培がおこなわれてきたエリアにあり、その多くが標高350～600メートルに位置し、起伏のある斜面の渓谷の中心部は冷たい風から守られ、畑には太陽がたくさん降り注いでいます。近年の温暖化による灼熱のスペインにありながら、一日の中での寒暖差が大きく、四季がはっきりしており、ブドウ栽培に適したテロワールに恵まれています。
- 【アサバチェ専用区画総面積】502ha
- 【土壌】非常に複雑な構造をしているため、様々な品種が最適な区画の中で、多様性を反映しながら育まれています。
- 【栽培品種】歴史ある生産者ならではの高樹齢のブドウ樹が多く育っています。
《黒ブドウ》テンプラニーリョ 228ha (区画全体の約半分を占有)
ガルナッチャ 152ha グラシアーノ 38ha
《白ブドウ》ヴェルデホ 32ha ビウラ 23ha
テンプラニーリョ・ブランコ 17ha
マスエロ 12ha
- 【栽培】熟練の職人たちが季節を問わず毎日丹念に畑の手入れを行っています。開花時期から収穫までの間、様々なカビや病原菌からブドウ樹を守るため、最先端の革新的な技術を用いて検疫を行います。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
S0090220	Blanco ブランコ	750ml	2020	¥1,600



【原産地呼称】D.O.CA Rioja / リオハ
【品種】ヴェルデホ 50% テンプラニーリョ・ブランコ 30% ヴィウラ 20%
【除梗】100% 【土壌】石灰粘土質
【醸造】ステンレスタンクにて、15～20日間、14℃～18℃にて低温発酵
【テイastingノート】緑がかった輝くような麦わら色の外観で非常に香り高い仕上がりがります。アロマはとてフルーティーで、凝縮したりんごやトロピカルフルーツ、白く小さな春の花々の香りが豊かに感じられます。口当たりはソフトで非常にフレッシュですが、酸は持続性があり、スッキリとした味わいの中に円みもあり、果実味と酸が抜群のバランスで、クセがなく、アフターテイストに白桃を思わせるフルーティーでリッチな余韻が感じられる、飲みやすさと豪華さを兼ね備えた白ワインです。
【フードペアリング】スペイン料理全般、キッシュやサンドイッチ、サーモンや貝などのシーフード、焼鳥や天ぷらなどの和食、チーズなど。
【アルコール度数】12.0% ※スクリュューキャップ

JAN 8423513000244

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

S0092820

TUNANTE de Azabache Tempranillo

750ml

2020

¥1,600

トゥナンテ・デ・アサバチェ・テンプラニーヨ



【キュヴェ】2019年ヴィンテージより、旧キュヴェ名の『アサバチェ・テンプラニーヨ』から名称を変更し、ラベルデザインとボトル形状を刷新しました。「TUNANTE」とはスペイン語で「いたづら好きな」という意味です。

【原産地呼称】D.O.CA Rioja / リオハ

【品種】テンプラニーヨ 100%

【除梗】100% 【土壌】石灰粘土質

【醸造】ステンレスタンクにて発酵

【テイastingノート】ブラック・ベリーやラズベリー、ブラック・カレントなどのベリー系のジャムのようなリッチなアロマがあり、フルーティーでボリューム感のある口当たりです。酸味、ストラクチャー、アルコールのバランスが良く、かすかに香るスパイシーさが魅力的です。

【フードペアリング】スペイン料理はもちろんですが、軽すぎず重すぎない味わいのため、カフェ、BBQ、そしてガストロノミーのシーンなど、様々な雰囲気とお料理に合わせられます。夏は少し冷やしても美味しく召し上がれます。

【アルコール度数】11.5%

JAN 8423513005041

