

## Clos Mustardó Tinto クロス・ムスタルド・ティント 2015年



**生産者：**Ametller アメレー社（19世紀初頭よりカタルーニャのペネデス地区で7世代にわたり葡萄栽培に従事）

**産地：**スペイン・Priorato プリオラト地区 Morera de Montsanto モレラ・デ・モンサント Priorato (Priorat) はスペインワイン法で DOCa (Denominación de Origen Calificada=特選原産地呼称ワイン) に分類される (Rioja と Priorato のみ)。

**葡萄品種：**Garnacha ガルナッチャ 58%、Merlot メルロ 19%、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン 14%、Syrah シラー 9%

**葡萄畑・土壌：**土壌は2億4千年程前の粘土質・石灰質の土壌。すべて海拔650~710 mのMorera de Montsanto モレラ・デ・モンサントにある23 haの葡萄畑にて収穫されたもの。年間降水量はPorreraもMoreraもほぼ同じで、450 mm程（葡萄畑としてはかなり少な目の降水量だが、こちらのMoreraの方の土壌は水分保持はいい）。葡萄樹は平均3,850本/haで、葡萄樹一本当たりの生産量は黒葡萄で1.55kg、生産量6,000kg/ha。

### 製造方法・熟成：

手摘み、葡萄の第一選別は畑、20 kgの容器でワイナリーに運ばれ再度選別。除梗し圧搾後冷却。圧縮されたマスト（ブドウ果汁）は別のタンクにデキャンテーションし、発酵しないように冷却。発酵は冷却プレートを介して常に26~28°Cに管理。発酵とMacération マセラシオン（醸し）は20~25日間。その間毎日ピジャージュとルモンタージュを行う。マセラシオンが終了するやワインは清澄される。最初に得られる果汁は高品質であるも、酸味を軽減するためにMLF（マロラクテック発酵）を導入。その後300Lの樽に入れ、12ヶ月寝かす。樽は全てフレンチ・オーク。12ヶ月経過するとワインを樽からステンレス容器に移し、最後のブレンドをする。ゆっくりとフィルターを通して、瓶詰めをする。最低12ヶ月瓶熟成をしたあと、市場に出す。

**アルコール濃度：**14.5%      **酸度（酒石酸として）：**5.9 g/L      **残糖度：**公表していない

**特徴：**スペインのワイン法区分のCrianza クリアンサ（赤の場合、樽+瓶の最低熟成期間が24ヶ月で最低瓶熟成期間6ヶ月を含む）

### テイasting・ヒント：

★**香り：**熟成したフルーツ、樽香、ココア、バルサミック

★**味わい：**力強いインパクト、バランスよい、まろやかなタンニン、口中に長く残るクリーミーな樽香、スムーズな後味。