



## アル・ナビス 2012 ビノ・デ・エスパーニャ

### テイastingノート:

美しいハチミツ色。

シードル的ではない、酸化熟成の風味とともに、複雑で、塩味と辛みなど飲めばすぐに分かるベルデホ種の特徴がよく表現されている。飲み口ははっきりしており、オイリーで深みがある。飲みやすい。

### 醸造家:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

### ワイナリー:

ワイナリー敷地は借りていますが、タンクは自社のもの。

### 技術インフォメーション:

ワイン名とビンテージ:

アル・ナビス 2012.

### 原産地呼称:

D.O. ビノ・デ・エスパーニャ

### 技術ディレクター:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

### 生産本数:

1,000本

### 栽培:

ベルデホ使用。ルエダ村(バリアドリッド県)の樹齢30年、垣根仕立て。標高761メートル。

2012年は、長期に渡って雨が降らず、霜害で発芽状態が悪かった。収穫は、とてもイレギュラーで、非常に選択的となった。できるだけ果実が完熟するように摘葉し、糖の凝縮と複雑性を求めた。

### 土壌:

砂と泥に砂利が混じったもの。風通しと水はけが良い。

### 樹齢:

30年

### 整枝方法:

垣根仕立て。

### 収穫:

9月26日。最大15kgの箱使用。

### 品種:

ベルデホ。

### 梱包:

フォーマット: 6本入り段ボール箱

### 発酵前マセレーション:

3°Cで12時間

### アルコール発酵:

#### 期間:

20日間

#### 温度:

14°C.

### マロラクティック発酵:

シュールリー2ヶ月。

### 樽熟成

#### 100リットル樽内熟成:

静かに熟成させるため、ワインを追加することなく、蒸留酒「NABATEQ」を作る100リットルの樽で4ヶ月。

### 分析:

#### アルコール度数:

13%.

#### 総酸:

5.40g/リットル

#### 残糖:

2g/リットル以下

#### pH:

3.42.

#### 清澄:

自然に、低温で樽内に置くこと

#### 濾過:

ボトル詰めするときに0.45ミクロン