

ブランド名（和） バルデシル
ブランド名（英） Val de Sil
商品名（和） バルデシル
商品名（英） Val de Sil
格付 D.O. バルデオラス

定番

生産国	スペイン	商品コード	613722
生産地域	バルデオラス	JANコード	8423085001007
生産者名	バルデシル	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Val de Sil	適温	9 °C ~ 11 °C
生産年	2013年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	2,850円
容量	750ml		
ぶどう品種	ゴデージョ 100 %		

醸造はステンレスタンク。6ヶ月のシュール・リーにより、ワインに豊かさや複雑性、エレガントな風味が加わっている。マロラクティック発酵は行わない。瓶内で数ヶ月熟成。ミネラルと青リンゴ、白い花の香りが特長。ミネラル感たっぷりの味わいで、程よい重みとバランスの良い酸味がある。

色・香・味わい

▶色合いについて
うっすらと緑色がかった黄金色。

▶香りについて
青リンゴを思わせる、完熟した果実香。後から白い花の香りが現れ、香りに複雑さをもたらしている。

▶味わいについて
完熟した葡萄から造られるこのワインの味わいは、とても複雑で、酵母、ミネラル、柑橘類のノートがあり、程よい重みとバランスの良い酸味がある。長期熟成の可能性があり、3年程度は熟成により味わいの向上が期待出来る。

受賞歴

2008年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 87点 / 100点満点
2007年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 90点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について
仕立ては垣根仕立て。クローンは「ペドゥロウソス」と呼ばれる区画に1885年に植樹されたゴデージョを使用。樹齢は平均30年。品質の高い葡萄を生み出すため、収量は低く抑える。必要に応じてグリーンハーベストや間引きを行なう。農業は自然な葡萄の育成サイクルを阻害しようという考えから使用しない。肥料はオーガニックの混合物を使用。契約農家の葡萄も定期的に育成状況を確認し、質の維持・向上に努めている。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.2
単品重量(kg)	1.35

▶製法について
区画ごとに手摘みで収穫。20kg入るプラスチックの箱に葡萄を入れ、温度管理されたトラックでワイナリーに直ちに輸送。到着後直ちに慎重に選果。醸造は区画の特長を最大限に尊重するため、区画ごとに行う。一番搾り果汁のみ使用。醸造はステンレスタンク。短期間スキンコンタクトを行い、果皮に付着している天然の酵母で発酵。マロラクティック発酵は行わない。ステンレスタンクで6ヶ月シュール・リーで熟成。冷却安定、濾過後、瓶内で数ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	17 × 31 × 25
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8 × 8

このワインに合う料理は？

スズキの包み焼き、アサリのワイン蒸し、シーフードサラダ、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、地鶏の炭火焼き、鯛の塩焼き