Pago Del Naranjuez
パゴ・デル・ナランフエス

Racines

○Baco　Pérez
バコ・ペレス

畑	品種：ソーヴィニョン・ブラン 15%、ペルーナ20%、ドラディーリャ35%、ビヒリエガ30% 土壌：粘土石灰質 位置：標高1200m、北向き、南向き	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション ステンレスタンクで18か月熟成

備考：Baco Perezという名の大切な友人にちなんで名付けられた、キュヴェ。畑も元はBacoのものであり、エチケットの絵は彼の横顔をあしらっている。

●Rosa del Desierto
ロサ・デル・デシエルト

畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：2000～2010年 土壌：粘土石灰質 位置：標高900m, 北向き、南向き	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション 6ヵ月間ステンレスタンクで熟成。

備考：ロゼワインなのでRosa(バラ)を連想した。造り手のアントニオが友人からプレゼントされたサハラ砂漠の石がRosa del Desierto(砂漠のバラ)と呼ばれているため、その名がワイン名になり、エチケットのデザインもその石をそのまま、描いたもの。
ブドウ畑の環境を忠実に反映させるため、色はかなり濃く、アルコール度数もしっかりとある、飲みごたえのあるロゼワイン。

●PRISA MATA
プリサ・マタ

畑	品種：テンプラニーニョ 40%, カベルネ・フラン 15%, カベルネ・ソーヴィニョン15%, メルロー 15%, ピノ・ノワール10%、ガルナッチャ5% 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション ステンレスタンクで12か月熟成

備考：5種類の品種をブレンドした、このワイナリーのスタンダードなキュヴェだが、海抜1000mを超す畑の極限ともいえる環境は、他の地域にはない、アロマの構成と、力強い果実味絵を与える。

●Más P'allá
マス・パーリャ

畑	品種：メルロ40%、カベルネ・ソーヴィニョン40%、カベルネ・フラン20% 植樹：2000年 位置：標高900m 土壌：粘土質石灰岩	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション 12ヵ月間ステンレスタンクで熟成。

備考：2009年にPrisa Mataをアッサンブラージュする際、テンプラニーリョが入っているバリックと、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロが入っているバリックをそれぞれテイスティングしたところ、後者の味わいが大変気に入ったため新たなキュヴェを造ることに決めた。最終的に質の高いワインに仕上がったため、「より遠く、離れた」ことを意味するmás p'alláと名付けた。一方のテンプラリーリョはシンプルなワインのため、「より近く、身近な」という意味のmás p'acáと名付けた