

Mandrágora Vinos

マンドラゴラ・ビノス

地域: Sierra de Salamanca

オーナー: Cesar Ruiz, Rebeca Talavera,
Silvia Rocher, Jose Ignacio Jimenez
セザール・ルイス、レベカ・タラベラ、
シルヴィア・ロシェル、ホセ・イグナシオ・ヒメネス

地区、村: Villanueva del Conde

ビリャヌエバ・デル・コンデ

醸造・栽培責任者: Mandrágora Vinos, S.L マンドラゴラ・ビノス

HomePage: <https://www.facebook.com/mandragoravinos>



創業年: 2012 年

ドメーヌ解説:

マンドラゴラ・ビノスはワイン造りへの情熱に突き動かされた 4 人のワイン・ラヴァーによるジョイント・ベンチャー。ワイン造りにおけるクラフトを学び続けるために、時代の変化に振り回されずに伝統的なワイン造りの土地を探し求めた。その結果、2006 年に生物圏保護区に認定されたシエラ・デ・フランシアのバトゥエカス自然公園で理想の土地を見つける。この土地の複数の小さな町は神秘的な地形に取り囲まれており、様々な高度を持つ上に土壌も多様。ワイン造りにおける歴史を持ち、土着品種ルフェテの原産地でもある。4 人が望む軽やかで味わい深いアロマティックなワインをつくる上で理想の土地であった。初年 2012 年は学びと同時に土地、品種、丹精な作業に慣れる一年であった。一年目は 2212 本のワインをつくり、素晴らしいと感じた味わいの結果を謙虚さと誇りで受け止めた。2013 年はモリネージュにて、さらに畑を3つ増やし、2014 年には自らの手法を用いた栽培も開始した。現在では生産本数は 5000 本にまで増えている。

畑について

栽培方法: リュットレゾネ

- その栽培方法の開始時期: 栽培開始より
- その栽培方法を適用している畑名: 一部のみ
- 栽培方法の将来的な展望: ビオディナミ農法

認証機関: なし

土壌: 花崗岩、粘板岩、ホルンフェルス

微気候: 地中海気候。短く穏やかな冬と長く、温暖で乾燥した夏。十分な雨量*年間 1100mm

自社ブドウ畑面積(ha): 0.5ha

契約ブドウ畑面積(ha): ヴィンテッジによって変化

自社ブドウ畑の数(ヶ所): 12 ヶ所*2015 年時点

自社栽培ブドウ品種: ルフェテ

主な仕立て方法: ゴブレ式

仕立ての支柱の素材: 支柱なし

仕立ての添え木の素材: 添え木なし

醸造について

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 垂直式プレス

醗酵容器の素材と容量 (L) : 2700 L, 1500L, 1000L, 750L 使用 *2014

熟成容器の素材: フレンチオークとプラスチック製容器

年間生産ボトル本数: 5000本 *2014ヴィンテッジ