


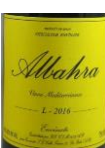










# Envinata エンビナーテ



ガリシア	<b>●Lousas – Viñas de Aldea</b> ロウサス- ビニャス・デ・アルデア				“Viñas de Aldea”は、古代のワインの生産地を意味する。このワインはこの村の複数の区画産ブドウをブレンドしている。 <畑(12ヶ所の畑)> 栽培面積：3ha 仕立て方法：コルドン・ロワイヤル 植樹密度：3700-4000本/ha 収穫量：38hl/ha 選果の場所：畑の中およびセラー
	畑	品種：メンシア90%、土着品種10%（メレンサオ、ブランセリャオ、カイニョ、アリカンテなど） 位置：標高400-600m、複数の方角向き 土壌：片岩、粉碎粘板岩、花崗岩	醸造	区画により異なるが20-45日間のマセレーション 醗酵容器：開放槽とコンクリートタンク	
ガリシア	<b>●Lousas – Parcela Seoane</b> ロウサス- パルセラ・セオアナ				現地の住民が古来からこの区画をセオアナと呼んでいた。真南向きで、果実の成熟が比較的早く進む区画。
	畑	品種：メンシア95%、土着品種5%（メレンサオ、ブランセリャオ、ソウソン、カイニョ、アリカンテなど） 位置：400 m、南西 土壌：片岩、破碎状の粘板岩	醸造	40日間のマセレーションあり 醗酵容器：開放槽	
ガリシア	<b>●Lousas – Parcela Camiño Novo</b> ロウサス- パルセラ・カミーニョ・ノボ				区画名である“Camiño Novo”はスペイン語で「新しい道」を意味する。前オーナーがこの畑への道を作っていた際に亡くなったため、現在この畑は“Camiño Novo”として知られている。 栽培面積：0.25ha
	畑	品種：メンシア85%、アリカンテ・ブーシェ15% 位置：標高430m、南西 土壌：片岩、破碎状の粘板岩	醸造	32日間のマセレーションあり 醗酵容器：開放槽	
アルマンサ	<b>●Albagra</b> アルバグラ				フミーリャ地方は、スペインの南東付近のエリア。彼らの畑は海岸線からは100km程。平地ながら、乾燥した気候と、温度変化が大きく、価格が安いながらも、酸と果実味のバランスの取れたワインが得意なエリア。
	畑	品種：ガルナツチャ・ティントレラ70% モラビア・アグリア30% 植樹：1988年頃、1978年頃 位置：700、800m、平地 土壌：粘土質、白亜質、砂質	醸造	セメントタンクで2週間マセレーション。 セメントタンクとバリックで熟成。	
カナリア諸島	<b>○Táganan Blanco</b> タガナン・ブランコ				ビドウエーニョと呼ばれる、地を這うような昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。
	畑	品種：リスタン・ブランコ、マルヴァジア、ピハリエゴ、マルマフェロ、トロンテル、アルビーリョ・クリオーリョ、グアル、フォラステラなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高75-400m、多くの畑は北向き 土壌：火山性	醸造	品種により、セメントタンクやバリックで20時間マセレーション	
カナリア諸島	<b>○ Táganan Campanario</b> タガナン・カンパナリオ				ビドウエーニョと呼ばれる、地を這うような昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。タガナン・ブランコにブレンドされずに、単一畑のキュヴェとしてリリース。より海に近い畑で潮風が吹き、標高も低め。ファラステラ、ゴメラ、グアル（マデイラ島ではアカ・ポアルの名で呼ばれる）主体で、17世紀、18世紀にタガナン村で造られていたスタイルの白ワインの一つ。白品種であっても果皮の成分が多く、色合いが濃く、タンニンも強く感じる。
	畑	品種：フォラステラ、ゴメラ、グアル主体。ヴェルデーリョ、リスタン・ブランコ 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高75-200m、北向き 土壌：火山性、クオーツを多く含む花崗岩が多く、白色に近いほど。	醸造	品種により、セメントタンクやバリックで20時間マセレーション	

# Envinat エンビナーテ



カナリア諸島		●Táganan Parcela Margalagua タガナン・パルセラ・マルガラグア			
	畑	品種：ネグラモル、リスタン・ネグロ、モスカテル・ネグラ、リスタン・ガチョ、ピハリエゴ・ネグロなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高300-450m、北向き 土壌：火山性	醸造	開放槽で28日間のマセレーション	備考 “MARGALAGUA”という名前は、「母なる水」を意味する。 ビドウエーニョと呼ばれる、昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。
カナリア諸島		●Táganan Tinto タガナン・ティント			
	畑	品種：ネグラモル、リスタン・ネグロ、モスカテル・ネグラ、リスタン・ガチョ、ピハリエゴ・ネグロなど 樹齢：100歳を超えるものも多い 位置：標高75-400m、多くの畑は北向き 土壌：火山性	醸造	セメントタンクや開放槽で2~4週間のマセレーション	備考 ビドウエーニョと呼ばれる、昔ながらの栽培環境で、様々な品種が自根で混植されている。
カナリア諸島		○Benje Blanco ベンハ・ブランコ			
	畑	品種：リスタン・ブランコ 植樹：1910~1930年 位置：1000m以上の標高の、複数の畑から 土壌：様々な火山性土壌	醸造	セメントタンクで発酵 セメントタンクとバリックで8か月間熟成	備考 ワイン名は畑の呼称に由来。 標高1000mを超え、夏の間もほとんど雨の降らない地域。
カナリア諸島		●Benje Tinto ベンハ・ティント			
	畑	品種：リスタン・ブリエト主体、ティンティーラ 植樹：1910~1930年 位置：1000m以上の標高の、複数の畑から 土壌：様々な火山性土壌	醸造	2~4週間、セメントタンクでスキンコンタクト バリックで8か月間熟成	備考 ワイン名は畑の呼称に由来。 標高1000mを超え、夏の間もほとんど雨の降らない地域。 アメリカのミッション種、チリのパイス種と同一品種。
カナリア諸島		○Palo Blanco パロ・ブランコ			
	畑	品種：リスタン・ブランコ 植樹：1910年代以前 位置：標高700m、北向き 土壌：火山岩土壌、玄武岩	醸造	コンクリートタンクで12時間のマセレーション 2500L樽で12か月間熟成	備考 ワイン名は畑の呼称に由来。 畑のあるオロターヴァと呼ばれる地域では、Cordon Trenzado（三つ編み仕立て）と呼ばれる、古い仕立て方を採用している。複数の苗を一か所に植えて、それをお互いに絡ませながら、枝を伸ばしていき、長いものでは10m以上にものなる。 根本が一か所に固まっているので、冬の間は、枝を1方向にまとめてどかしておいて、他の作物を栽培することが出来る。100年以上もこの地域で続く、昔ながらの栽培方法
カナリア諸島		●Migan ミガン			
	畑	品種：リスタン・ネグロ 植樹：1910年代以前 位置：標高300~600m、北向き 土壌：2区画とも火山岩土壌だが、片方はより粘土質	醸造	コンクリートタンク、開放槽で20-30日間のマセレーション ニュートラルな600L樽と228L樽で12か月間熟成	備考 ワイン名は畑の呼称に由来。 畑のあるオロターヴァと呼ばれる地域では、Cordon Trenzado（三つ編み仕立て）と呼ばれる、古い仕立て方を採用している。複数の苗を一か所に植えて、それをお互いに絡ませながら、枝を伸ばしていき、長いものでは10m以上にものなる。 根本が一か所に固まっているので、冬の間は、枝を1方向にまとめてどかしておいて、他の作物を栽培することが出来る。100年以上もこの地域で続く、昔ながらの栽培方法