



ポルトガルでのナチュラルワインの機運が年々高まる中、リカルド・メーロのワイナリー。ブラジルのワイン業界で10年以上働いていたリカルドと、同じくブラジルで10年以上ナチュラルワイン生産をしていたホセが、それぞれの期待と可能性を探りに、トレシュ・ヴェドラシュでのワイン造りを2018年に始めた。ナチュラルなアプローチでワインを造り、化学合成された農薬などの製品や、亜硫酸を使わず当地トレシュ・ヴェドラシュという土地を表現することとし、初VTから、亜硫酸無添加の挑戦的な醸造をしている。

「ナチュラルワインへの情熱は、ワイン業界にいるなかで、素晴らしいワインを試飲し、そしてその造り手たちに会えたことの結果である。リシュボア地域でのワイン造りの決め手となったのは、大洋の強い影響があること。熱く乾燥した日であっても、海洋から吹く風がやむことはなく、そのおかげで強い鉱物感を備えた、アルコール度数の低い、フレッシュなワインが出来上がる」とリカルドは話す。

	<p style="text-align: center;">○Cristovan</p> <p style="text-align: center;">クリシュトヴァン</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：アリント100% 植樹：1990年代 位置：標高 80m 土壤：粘土、砂質	酒造	ステンレスタンクで10日間マセレーション ステンレスタンクで熟成	
	<p style="text-align: center;">○Ruth</p> <p style="text-align: center;">ルース</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：セ阿拉・ノヴァ	酒造	ステンレスタンクで醸造	
	<p style="text-align: center;">●Guarany</p> <p style="text-align: center;">グアラニー</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：カシュテラオン50%、アリント50% 植樹：1990年代、2017年頃 位置：標高80m、南向き 土壤：砂岩・粘土・珪岩の混合、沖積土	酒造	カシュテラオンはダイレクトプレス、アリントは約10日間マセレーション それぞれステンレスタンクで醸酵、約9ヶ月間熟成した後、瓶詰め前にブレンド	
	<p style="text-align: center;">●Singela</p> <p style="text-align: center;">シンジェラ</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：ティンタ・ロリス100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壤：粘土、砂質	酒造	ステンレスタンクでマセラシオン・カルボニック ステンレスタンクで半年間熟成	
	<p style="text-align: center;">●Carbô</p> <p style="text-align: center;">カルボ</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：カシュテラオン100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壤：粘土、砂質	酒造	ステンレスタンクで2週間マセラシオン・カルボニック ステンレスタンクで半年間熟成	
	<p style="text-align: center;">●Geira</p> <p style="text-align: center;">ジェイラ</p>			<small>備考</small>
	畑 品種：カシュテラオン100% 植樹：1990年代 位置：標高80m 土壤：粘土、砂質	酒造	ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで半年間熟成	