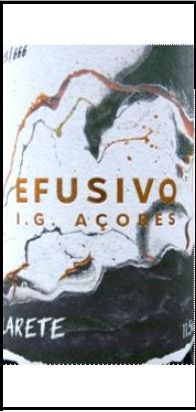


	○IG Açores - Efusivo Branco アソーレス エフスィーヴォ・ブランコ				
畑	品種：アリント・ドシュ・アソーレス 主体、ヴェルデーリョ、テランテス・ド・ピコ 植樹：2000年代～2010年代 位置：標高100～150m、北向き 土壌：火山性土壌、ピスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）	醸造	ケースごとに足踏みして破碎後プレス 80%をステンレスタンク、20%を木樽で自然酵母とともに醗酵 すべてステンレスタンクに移し替え、9か月間熟成	備考	エフスィーヴォはエントレ・ペドラシュのエントリー・キュヴェ。 ブドウはピコ島の北部にある5つの畑（マデレーナ地区からサンタ・ルズイア地区までのエリア）から購入し、醸造している。
	○Pico - Arinto dos Açores ピコ アリント・ドシュ・アソーレス				
畑	品種：アリント・ドシュ・アソーレス 主体、ポアル、ヴェルデーリョ、テランテス・ド・ピコ 植樹：1940年代～1980年代 位置：標高10～60m、東向き 土壌：火山性土壌、玄武岩、ピスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）80%	醸造	ケースごとに足踏みして破碎後プレス、マセレーションはしない 80%をステンレスタンク、20%を古樽で自然酵母とともに醗酵 10か月間熟成	備考	主にクリアサオン・ヴェーリャ地区の7つの畑と、バルカ地区の4つの畑、そしてサオン・マテウス地区近くの栽培家たちから購入したブドウを原料とした、高樹齢の畑のワイン。特にクリアサオン・ヴェーリャ地域はピコ島内でも重要な区画であり、彼らにとってもこの区画のブドウでワインを造ることは重要な意味を持つ。塩気と高い凝縮感。ノンフィルターで瓶詰めしており、味わいのりもよい。
	○Pico - Verdelho ピコ ヴェルデーリョ				
畑	品種：ヴェルデーリョ主体、アリント・ドシュ・アソーレス 植樹：2017年頃 位置：標高40～80m、北向き 土壌：火山性土壌、玄武岩、ピスコイト（火山岩の細かな石）80%、ラジド（溶岩の固まった割れ目）	醸造	ケースごとに足踏みして破碎後プレス、マセレーションはしない 80%をステンレスタンク、20%を古樽で自然酵母とともに醗酵 10か月間熟成	備考	2017年に植えた自社畑のベルデーリョ。ピコ島のヴェルデーリョはマデライラのヴェルデーリョと同じものと考えられている。 アリント・ドシュ・アソーレス以外の品種にも可能性を感じた2人が2017年に植えた若木のキュヴェ。特筆して伸びやかで、果皮成分も多いのか舌の上のグリップを感じる。

	●IG Açores - Efusivo Clarete アソーレス エフスィーヴォ・クラレテ			備考	エフスィーヴォはエントレ・ペドラシュのエントリー・キュヴェ。 赤品種はピコ島の北部にある畑（マデレーナ地区からサンタ・ルズィア地区までのエリア）から購入、アリント・ドシュ・アソーレスは島南部のサオン・マテウスにある畑から購入し、醸造している。
	畑	品種：シラー、メルロ、サボリーニョ、アリント・ドシュ・アソーレス 植樹：2000年代～2010年代 位置：標高100～150m、アリント・ドシュ・アソーレスの畑は南向き、そのほかは北向き 土壌：火山性土壌、ビスコイト（火山岩の細かな石）、ラジド（溶岩の固まった割れ目）	醸造		