

【42881】Mercenario Blanco メルセナリオ ブランコ17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々		
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ50% アルバリーニョ 20% カイニョ・ブランコ20% パロミノ/10% (手摘み/数人からの買いブドウのため色々)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	買いブドウと自社ブドウをアッサンブラージュ ステンレスタンクで低温発酵 1/3はアンフォラ、2/3は500Lの木樽で7ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時:少量 トータル:20mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	スペイン元サッカー三部リーグ選手のイアゴ、17年は霜でブドウが確保できずリベライ・サクラで育った買いブドウ4品種をステンレスタンクで低温発酵し、1/3はアンフォラ、2/3は木樽で7ヶ月熟成しました。クリアな淡い麦わら色の外観、メロンやグレープフルーツのアロマティックな香り、まったりとしたエキスに広がる旨味、綺麗な酸と心地の良い苦みのアフターが印象的です。		



【42883】Mercenario Green メルセナリオ グリーン17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々		
品種 (収穫/樹齢)	アルバリーニョ 100% (手摘み/数人からの買いブドウのため色々)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	直接圧搾後、ステンレスタンクで低温発酵 1/3は400Lのステンレスタンクで 2/3は木樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時:少量 トータル:23mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	スペイン元サッカー三部リーグ選手のイアゴが北西部ガリシアで始めたワイナリーで、買いブドウのアルバリーニョをステンレスタンクで低温発酵し、1/3は400Lのステンレスタンク、2/3は木樽で8ヶ月間熟成しました。光沢のある麦わら色の外観、スモーキーさの奥にグレープフルーツの香りが広がります。ピュアな喉越しに濃いエキスを強める酸が下支えする、そんな印象の仕上がりがです。		



【42539】Ollos de Roque オロステロケ15(ドメーヌ)			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	250~350m・南西	2.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ80% アルバリーニョと ゴデーリョとロウレイロ20% (手摘み/平均9年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	各セパージュ(全てドメーヌもの)を混醸 ステンレスタンクで14日間発酵 アンフォラで20日間マロラクティック発酵 そのまま7ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵後:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:58mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	元スペインサッカー三部リーグ選手のイアゴが北西部ガリシアで始めたワイナリーで、息子ロケの目という名を冠しました。花崗岩の畑に混植する4品種をステンレスタンクで発酵、アンフォラで7ヶ月間熟成しました。クリアなレモンイエローの外観から、バナナやハーブの香りを感じます。つるつとピュアな口あたりに詰まった旨味と酸味、熟成感のある見事なアフターが印象的な味わいです。		



【42884】Mercenario Orange メルセナリオ オレンジ17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々		
品種 (収穫/樹齢)	トレイシャドウラ アルバリーニョ トロントス パロミノ (手摘み/数人からの買いブドウのため色々)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	直接圧搾後、ステンレスタンクで低温発酵 400Lのステンレスタンクで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時:少量 トータル:24mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	スペイン元サッカー三部リーグ選手のイアゴが北西部ガリシアで始めたワイナリーで、買いブドウの4品種を直接圧搾し、ステンレスタンクで低温発酵、別のステンレスタンクに移し8ヶ月間熟成しました。淡いイエローの外観から、バナナや白桃、カルダモンが香ります。ジューシーで瑞々しいアタックに強める酸を感じつつ、奥から旨味が溢れる長い余韻が特徴です。		



【42882】Mercenario Tinto メルセナリオ ティント17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々 数人からの買いブドウのため色々		
品種 (収穫/樹齢)	カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ40% フェロール20% (手摘み/数人からの買いブドウのため色々)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	木の開放桶で3週間醸し プレス後、ステンレスタンクで14日間発酵 アンフォラで熟成		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:20mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	元スペインサッカー三部リーグ選手のイアゴが北西部ガリシアで始めたワイナリーで、土着品種に拘り大半の樹の植え替えを行ったため若樹の占める割合がまだ多く、買いブドウを含む3品種を醸し、発酵、アンフォラで熟成しました。淡いルビーの外観から野生のハーブやプラムの香り、瑞々しいピュアな口あたりに滑らかな凝縮感と旨味と酸味が交差する、まるでロワールのような味わいです。		

