

# Iria Otero Mazoy

スペイン／ガリシア  
イリア・オテロ・マソイ

## DO リベイロの混植 / 混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家

ユーラシア大陸の西の果て、スペイン・ガリシア州。

このエリアのワインに魅了されて久しい。今や世界中で大人気のDOリアスバイシャスのアルバリーニョはもちろんだが、DOリベイラサクラのメンシアもとても気に入っている黒ブドウ品種。この2品種からできる美味しいワインとの出会いを切望していたのが10年前。

まだまだ日本でもマイナーと呼ばれる地域であるドイツのラインハッセン地方からも先日4人目の生産者を紹介したが、こちらガリシア州も同様にまだまだマイナーと言える。ラインハッセン地方同様にしかし関係が深い生産者が徐々に増えてきた。

イリア・オテロ・マソイは5人目となるガリシア州からの生産者となり、ガリシア州産のスペインワインは弊社内でもカタルーニャに続くスペイン第二勢力となった♪

僕自身が初めてガリシア州に足を踏み入れたのが確か2017年。リオハからの長距離ドライブで非常にドキドキしながら未開の地に足を踏み入れた。ガリシアに入るまでのスペイン内陸は西部劇を思い出す荒野、乾燥した大地が延々と続く。だが、ガリシア州に入るとその風景は一変する。越境時に標高が徐々に徐々に上がっていき、高い山をいくつか越える。最後の山を越えた後は長い高速道路の下り坂。そこからは緑豊かな風景に次第に変化していき、坂道を降りきり車から出ると日本を思い出す湿度。緑の山々、樹々に囲まれたしっとりした空気に包まれており、これまで見てきたスペインと全く異なる風景と質感に驚かされた。



今まで4人の生産者をご紹介してきたにも関わらずガリシア州について全く触れてこなかったのが、この機会にちょっとだけこの地について触れてみたい。自分の学びの為に。

ガリシア州 (Galicia) は、スペインの自治州の1つで、スペイン北西に位置し南はポルトガル、東はアストゥリアス州とカスティーリャ・イ・レオン州に接し、北と西は1490キロメートルの海岸で大西洋とカンタブリア海に面する。

州都は巡礼で有名なサンティアゴ・デ・コンポステーラ。しかし最大の都市は港湾都市Vigo(ヴィーゴ)であり、現地訪問時に宿泊でよく使うオウレンセ(Ourense)の街も州内3番目の人口を誇る美しい町だ。余談だが、このVigoにずっと行きたいと考えていて、それは美味しい魚介にありつけそうだからなのだが、2022年夏初めてVigo泊。そこで立ち寄ったMalauva wine barは最高の食事とワインと雰囲気を提供してくれるワインバーだった。

年間を通して穏やかな気候で、最寒月でも摂氏8度以下になることは少ない。1年を通じて雨が降り、年間降水量も豊富である。スペイン内陸とは異なり、海洋性の気候のために手付かずの緑の森が残されており、州の内陸部はなだらかな山地で比較的標高が高く、東に行くほど標高が高く北部にテラ・チャ高原がある。大きな川はないが無数の小さな川が横切っている。山地は険しくないが、内陸の人口は少なく、開発は遅れ過疎や農業離れが残念ながら進んでいる。

海岸地域は入り江の多い複雑な海岸線で知られており、リアス式海岸の語源となったのがこの地域で、「リアス」とはガリシア語あるいはカスティーリャ語(スペイン語)での入り江(リア)の複数形である。この地形のために漁業が盛んであり、特にリアス・バイシャスでは養殖漁業が盛んである。日本のバルなどでも有名な料理“タコのガリシア風”、本場で頂いたお皿は絶品だったのはいうまでもない。

地層は多様であるが、変成岩と花崗岩が主である。海岸地域と内陸部では気候・降水量・土壌構成ももちろん異なり、ガリシア州内には以下のとおり5つの異なるDOが存在する。西の海岸地域のDOからザックリと順々に東の内陸へと紹介していく。

DOリアス・バイシャス(Rías Baixas)・・・ポンテベドラ県。アルバリーニョ種の白ワインが有名。

DOリベイロ(Ribeiro)・・・オウレンセ県西部。白ワイン&赤ワイン。トレイシャドゥーラ(白)他。

DOリベイラ・サクラ(Ribeira Sacra)・・・ルーゴ県南部とオウレンセ県北部。メンシア種の赤ワインが主。

DOヴァルデオラス(Valdeorras)・・・オウレンセ県東部。メンシア種の赤ワインが大半。ゴデーリョ種の白ワインも。

DOモンテレイ(Monterrei)・・・オウレンセ県南部。ゴデーリョ種の白ワインが大半。メンシア種の赤ワインも。

*Diony*

イリア・オテロ・マソイはガリシアで生まれ育った生粋のガリシアっ子。彼女の家庭では、父が常に美味しいワインを食卓に準備していたそうで、幼い頃からワインに慣れ親しんでおり、両親が食卓で美味しいワインを楽しむ姿を見てきた。ブドウ栽培や醸造とは関わりのない家庭で育った彼女だが、女性でも自力で生活を営むことができるようにと自立心を大切に教育を受けてきたそう。もし彼女の両親が全く異なる教育方針だったなら一人の素敵な女性醸造家の誕生はなかったかもしれない。

学生時代、夏休みに訪れたリバイロの自然の美しさとワインの美味しさに魅せられ、大学は薬学科を履修していたが、その後期では醸造学を履修し、醸造学を学び始めたイリア。その後博士号を修得するためリオハに移住。当時書いた論文のテーマは、「酸とキャンピョコントロールの関係」。リオハに移住後、早くワイン造りに携わりたくて溜まらなかった彼女は、在学中からワイナリーに就職、醸造の下働きから始めた。数年後には醸造長に昇格。生産量も入社当時の10倍となり技術も経験も大きく成長を遂げていく。2009年、博士号を終えるためにガリシアに一度戻り、取得後はリアスバイシャスにあるコーペラティブに就職する。

ここでは毎年何トンものブドウが、リアスバイシャス各地から搬入されてくるため、各エリアや区画の特徴、を学ぶのにとってもいい経験になったと語る。しかしリアスバイシャスのコーペラティブでのワイン造りや、リオハで経験したワイン造りはイリアの目指すものとは大きく異なっていた。

ここでの仕事を辞めた後、リバイラ・サクラを代表するワイナリー、「ドミニオ・デ・ビエイ」（オーナーはアドルフォ・ドミンゲスというスペインを代表するアパレルメーカー、プロジェクトマネージャーはプリオラートを代表するサラ・ペレス & レネー・バルビエのカップル、そして畑の管理はラウラ・ロレンソが担当していた現存のプロジェクト）に、専門知識のあるセールスとして入社。今度はボデガを離れて世界を飛び回り始めた。

こうして国際感覚と販売のセンスまでも磨き十分な経験を積んだイリアは、家族を中心としたより穏やかな生活を送るため、ドミニオ・デ・ビエイを辞め、これまでの経験を土台に2015年に自分自身のプロジェクトを立ち上げる。写真にもあるような石造りの可愛くて小さな住居兼セラーを憧れの地リバイロに構え、リバイロでのワイン造りを進めていく（リバイロの弊社もう一人のパートナー、アウガレヴァーダのイアゴ・ガリードとは近所で仲が良い）。その傍ら、リアス・バイシャスやヴァルデオラスでもそれぞれボデガを間借りし、昔ながらの長期熟成型のアルバーニョやゴデーリョのワインも造っている。

彼女が持つ所謂自社畑は非常に少ない。なので彼女は過去のキャリアの経験を活かし信頼できるブドウ栽培農家と契約してブドウを購入している。リバイロでは湿度も高くスペイン国内でも雨が多い地域なので完全なるBio栽培でブドウを育てる農家はほぼ存在しないと言っていい。なので、彼女は銅や硫黄散布以外にも病気を防ぐための最低限の農薬散布だけは許容している。しかし、その他の殺虫剤、除草剤、化学肥料は使用せずに丁寧なブドウ栽培を行う栽培専門農家のみを厳選して契約している。そのブドウの購入価格も通常の買いブドウの3倍近い金額を払っているそう。 (弊社のリアスバイシャスのパートナー、ナンクラレスと同様のスタイルである)。

様々な栽培家の区画のブドウを使用する利点もある。気候、地理条件、栽培方法の異なるミクシマから収穫される良質のブドウをブレンドすることがワインの味わいに奥行きと複雑味を生み、長期熟成に適するワイン造りへと繋がっている。

しかし彼女がブドウ、品種をブレンドする最大の理由は、リバイロ昔ながらのスタイルを表現したいからである。単一ブドウでワインを造る事ではなく、土着品種のブレンドstyleこそがリバイロで昔から行われてきた伝統あるワイン造りだ。時にDO取得にもこだわらず白と黒ブドウもブレンドする徹底ぶりだ。

白ブドウでは、トレイシャドゥーラ、ゴデーリョ、ロウレウイラ、トロンテス、カイーニョブランコ、etc。

黒ブドウはカイーニョロンゴ、カイーニョティント、ソウソン、メンシア、メレンサオ、ブランセリャオ、フェロル、etc。

その多くが混植されており、多くのキュヴェで混醸しているので味わいは複雑で多様性があり、収穫のタイミングや醸造センスを非常に問われるワイン造りをしている。

また、彼女は実は大の亜硫酸アレルギーであり亜硫酸が入っているワインは試飲する事も含めて大の苦手。リバイロの自宅ボデガで造る多くのワインは、もちろん醸造中のワインの状態を見極めながらだが瓶詰めまでは基本的には亜硫酸を添加しない(醸造中、彼女が試飲できるためでもあるそう)。瓶詰め前に極少量の亜硫酸を添加して瓶詰めするワインがほとんどだ。将来的にオートクチュールで完全亜硫酸無添加のワインを日本向けへ造ってもらう話も進んでおりますのでご期待ください！(これは実はナンクラレスでも進んでいるのだ！)

※ボデガを間借りして醸造しているDOリアスバイシャスとDOヴァルデオラスのワインは、自分が留守中の間のリスクを避けるためマロラクティック時にも亜硫酸は添加している。

イリアのワインは、畑の特徴やガリシアの自然をナチュラルに表現しながらも、確かな技術と経験に支えられたクオリティーの高さと際立ったキャラクターを併せ持つ。これは彼女自身の性格と先述したバックグラウンドからきているのだろう。明確な目標設定とそれに向かって突き進む強い意志を持ち、スペインでも数少ない叩き上げの女性醸造家の道を歩いてきたイリア。

自宅ボデガの2Fは住居となっており、旦那さんと3人の子供たちの妻であり母でもある彼女。初訪問時には写真にある彼女特製の豚料理をたらく頂いた。その時にちよいちよいと顔を出していた小学生ほどの長男君は今がわんぱく盛りのようなのだが、幸せな家庭の一端を垣間見たひとりで畑やボデガとは全く異なる雰囲気彼女の表情にも触れられた。

ワイン同様、懐と奥行きが深くエネルギッシュな女性であり、強いけどとてもしなやか。そしてとても明るい。ワインは生産者を表すと常々思ってるが、あーやっぱり♪

### ●DOリアスバイシャス

全て信頼できるブドウ農家からの買いブドウを使用し、リアスバイシャスにあるボデガを間借りしそこで醸造している。

SACABEIRA…100%アルバリーニョ

SAL…100%アルバリーニョ

### ●DOヴァルデオラス

信頼できるブドウ農家からブドウを購入し、現地ボデガを間借りしそこで醸造している。

MICA…100%ゴデーリョ

### ●DO リベイロ

信頼できるブドウ農家からの買いブドウと彼女自身の畑のブドウを使用。醸造は自宅1Fのボデガで行う。

白: A SEARA BLANCO (混植・混醸), BUBELA (Alebubu), COSCO

赤: A SEARA TINTO (混植・混醸), TEIXUGO

オレンジ: Anarka

長くなるがDOリベイロについても軽く触れておく。

リベイロ(Ribeiro)は、スペイン北西部のガリシア州オウレンセ県DOで白ワインを主体としている。栽培面積はわずか約30平方キロメートルである。(山が多く小さい川も多いので谷も多い、結果、傾斜地だらけでそこをうまくテラス畑にしている景色を多数見た。)

その大部分はオーク樽発酵を行わず、地元での日常消費用のテーブルワイン(ヴィノデメサ)として出荷される。スペインの1人あたりワイン消費量は40リットル/年であるが(ボトル換算一人約53本!!)、ガリシア州は137リットル/年にも達しており(182本…)、ガリシア州で最も古いワイン産地であるリベイロが果たす役割は実は大きいのである。

DOリベイロを「ガリシア地方最古の産地であり、最も高い可能性を秘めている」と評す海外ジャーナリストもいる。

ミーニョ川とその支流シル川沿いには、下流からリアス・バイシャス、リベイロ、リベイラ・サクラ、ヴァルデオラス、ビエルソの5つの原産地呼称産地が並んでおり、リベイロとリベイラ・サクラはオウレンセ県の県都オウレンセを境界としている。リベイロのブドウ畑は、ミーニョ川やその支流のアルノイア川、アピア川、バルバンティーニョ川が形成する谷の標高100-200mの傾斜地に広がっている。

ソカルコス(socalcos)またはボカリバイラス(bocaribeiras)と呼ばれるテラス(階段状の畑地)の使用が一般的である。土壌は花崗岩質や粘土質が多い。

乾燥した地中海性気候や大陸性気候にあるスペインの多くの産地とは異なり、湿潤な西岸海洋性気候にある数少ない産地のひとつであり、海洋性気候と地中海性気候の変移地帯にあるため湿度も温度も高く、年平均気温は摂氏13度である。このような気象条件からブドウは成熟しにくく、高い糖度を必要とする黒ブドウの生産には適していないと一般的にはいわれている。

年降水量は800-1,000mmであり、より大西洋に近いリアス・バイシャス(DO)などガリシア州の他産地よりも少ないが、スペインの大部分の産地よりも多い(スペイン全体での年平均降水量は600mm前後)。夏季の3か月間は他の時期に比べて降水量が少ない。年日照時間は約1,800時間とスペインの他産地に比べて少なく、この日照を最大限に受けられるように工夫して植えられている。

DOリベイロのワインとしては白ワイン90%以上を占めており、総生産量における赤ワインの比率は10%に満たない。今日のリベイロの白ワインは、みずみずしさ、穏やかな酸味、果実味を特徴としている。



【36915】Sal Albarino サルアルバリーニヨ 24				【36917】Shirokuma シロクマ23			
呼称	D.O.Rias Baixas リアス・バイシャス			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂	20m	5ha・65hl/ha		花崗岩 シスト	260m・東	1ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルバリーニヨ 100% (手摘み/平均34年)			品種	トレシャドウーラ、ゴデーリヨ、ロウレイラ		
醸造 酵母	自生酵母			(収穫/樹齢)	アルバリーニヨ、トロンテス、ドナブランカ (手摘み/平均48年)		
発酵	9月12日収穫			醸造 酵母	自生酵母		
熟成	除梗し空気圧式圧搾 100hlのステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2024年12月20日			発酵	8月31日収穫/除梗後、24時間醸し		
SO <sub>2</sub>	発酵中:25mg/L 熟成中:25mg/L 瓶詰め前:50mg/L トータル:104mg/L			熟成	空気圧式圧搾 25hlのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年4月15日		
アルコール度	13%			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:21mg/L		
特徴	スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢34年のアルバリーニヨを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し24年12月20日に瓶詰めしました。クリアなライトイエロー色、ライムやグレープフルーツ、メロンの香りを感じます。スッキリとしたドライな口あたり梨のジュシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだ喉越しのよい逸品です。			アルコール度	12.5%		
				特徴	花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後24時間醸しプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのあるレモンイエローの外観、青りんごやグリーンキウイの香りを感じます。グレープフルーツやパイナップル、紅玉のようなみずみずしいエキスを、塩気とはつらつとした酸がアクセントになっています。		
【36918】Ravia ラヴィア23				【36453】A Seara Castes Brancas アセアラ カスタス ブランカス23			
呼称	D.O.Ribeiro リベイロ			呼称	D.O.Ribeiro リベイロ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 シスト	240m・東、南東	2ha・60hl/ha		花崗岩 シスト	260m・東	2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	トレシャドウーラ、トロンテス (手摘み/平均40年)			品種	トレシャドウーラ55%ゴデーリヨ 25%アルバリーニヨ 5%		
醸造 酵母	自生酵母			(収穫/樹齢)	ローレイヨ5%トロンテス5%ドナブランカ5% (手摘み/平均49年)		
発酵	9月10日収穫/除梗後、空気圧式圧搾 40hlのセメントタンクで発酵			醸造 酵母	自生酵母		
熟成	40hlのセメントタンクと225Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月23日			発酵	8月31日収穫/除梗後、空気圧式圧搾		
SO <sub>2</sub>	熟成中:40mg/L 瓶詰め前:35mg/L トータル:70mg/L			熟成	25hlのセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月21日		
アルコール度	12.5%			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:52mg/L		
特徴	花崗岩・シスト土壌に植わるトレシャドウーラとトロンテスを9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、レモンやグレープフルーツ、柚子やミントのアロマ、ドライなアタックから心地の良い果実味が口中に拡がり、じわりと溢れる旨味、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなりアフターにはライムの香りを感じます。			アルコール度	12.5%		
				特徴	花崗岩・シスト土壌に植わる樹齢49年の白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後プレスし、25hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、ミントやライム、黄リンゴ、洋梨のアロマを感じます。穏やかなアタックで柑橘の酸味がアクセントとなっていて、少しクリスピーなテクスチャーとあっさりとした余韻です。		
【35830】Cosco コスコ20							
呼称	D.O.Ribeiro リベイロ						
参考小売	¥5,500						
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				
	花崗岩 砂	250m・東	0.35ha・45hl/ha				
品種	トレシャドウーラ ゴデーリヨ						
(収穫/樹齢)	ロウレイラ (手摘み/平均60年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月12日収穫						
熟成	全房でステンレスタンクで48時間醸し 650Lの古い栗樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月21日						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:33mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	コスコはガリシア語でカタツムリを意味します。混色畑で育つ3品種を48時間醸し後、650Lの古い栗樽で発酵・熟成しました。濁りの強い濃いグリーンイエロー色、アプリコットや洋梨ジャム、クリスピークッキーやアーモンドのアロマを感じます。じわりと拡がるエキシ感、完熟アプリコットや洋梨の旨味、酸味と果実味のバランス良く奥行きのある味わいに少し長めの余韻です。						
							

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Diony*

【36455】Anaguma アナグマ21				【35832】A Seara Castes Tintas アセアラ カスタス ティンタス21			
呼称	D.O.Ribeiro リベイロ			呼称	D.O.Ribeiro リベイロ		
参考小売	¥2,800 ★			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	80 ~ 350m・西	1ha・50hl/ha		花崗岩、粘土、砂利	120 ~ 350m・西	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイーニョ・ロンゴ50% ソウソン50% (手摘み/平均34年)			品種 (収穫/樹齢)	カイーニョ・ロンゴ30%ソウソン30%ブランセリャオ30% フェロール5%カイーニョ・レドンド5% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20日収穫/全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミセレーションカルボニック後、空気圧式圧搾開放桶とプラスチックタンクで発酵(1日3回ピジャージュ)			発酵	9月20日収穫/全房でセメントタンクで48時間スミセレーションカルボニック後、空気圧式圧搾15hlのセメントタンクで発酵(1日3回ピジャージュ)・熟成		
熟成	15hlのフードルで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月12日			熟成	無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年12月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:20mg/L トータル:36mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	カイーニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガーネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかく冷涼で摘みためベリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。			特徴	地元の黒ブドウ5品種を全房でスミセレーションカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルー、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした味わいを楽しめます。		
【36454】A Seara Castes Tintas アセアラ カスタス ティンタス22				【35833】Teixugo テイシュゴ20			
呼称	D.O.Ribeiro リベイロ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩、粘土、砂利	120 ~ 350m・西	1ha・50hl/ha		花崗岩 砂利 粘土	80 ~ 120m・南	0.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カイーニョ・ロンゴ30%ソウソン30%ブランセリャオ30% フェロール5%カイーニョ・レドンド5% (手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	カイーニョ・ロンゴ ソウソン(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫/全房でセメントタンクで48時間スミセレーションカルボニック後、空気圧式圧搾15hlのセメントタンクで発酵(1日3回ピジャージュ)・熟成			発酵	9月22日収穫/除梗後、垂直式圧搾500Lのプラスチック製タンクで発酵(1日3回ピジャージュ)		
熟成	無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月8日			熟成	15hlのフードルで熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:25mg/L トータル:34mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:40mg/L トータル:75mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	地元の黒ブドウ5品種を全房でスミセレーションカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性ある紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、キャンディ、湿った土、しっかりと立ち上がる香りです。骨格のあるボディ、豊かなタンニンと中程度の酸が溶けたミディアムボディで後半はフラットな印象です。			特徴	テイシュゴはこの地域に生息するアナグマを意味するガリシア語です。カイーニョ・ロンゴとソウソンを除梗後プレス、ピジャージュを施しながらプラスチック製タンクで発酵し、フードルで熟成しました。黒いガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、いちぢく、ドライフルーツのアロマを感じます。じわりと広がる旨味と中程度のタンニンはバランスよくスムーズでアフターまで心地よく続きます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony