



Sta. Quiteria ALMANSA D.O. SPAIN

新発売

人口わずか1,000人 イゲルエラ村の大ヒットアイテム、
「イゲルエラ」の兄弟ワイン登場!!

HIGUERUELA ROBLE

イゲルエラ ロブレ 2008

HIGUERUELA
Roble 2008
Vino Tinto / Red Wine
ALMANSA
Denominación de Origen
Indicada para el Puesto que
Gratificado / Bodega
D.O. Sta. Quiteria

凝縮した果実味とボディで大人気の「イゲルエラ」。

漫画『神の雫』に掲載されたことで、爆発的な人気を呼んだことは
記憶に新しいのではないのでしょうか？

この度、そのイゲルエラの“兄弟ワイン”とも言える、
「イゲルエラ ロブレ」が新発売になりました！

オーク樽熟成を経て、より厚みを増した程よい飲み応えのある
ロブレの驚くべきは、このプライス！

改めてコスト・パフォーマンスの高さを再認識させられます。

話題のイゲルエラとともに、イゲルエラ ロブレも是非お試しください！



● 果肉まで赤い! 「ガルナッチャ・ティントレラ」

アルマンサD.O.を代表するブドウ品種。

19世紀後半、フランスでプティ・ブーシェとグルナッシュの交配により誕生。

フィロキセラ禍の時代にスペインにもたらされました。

果肉まで赤いため色の濃いワインが出来ることが特徴です。



Higuieruela



大人気「イゲルエラ」の“兄弟ワイン”登場！
オーク樽熟成を経てより厚みを増した、程よい飲み応え！

HIGUERUELA ROBLE

イゲルエラ ロブレ 2008

オーク樽熟成に由来するコーヒーやキャラメルを想わせる複雑かつピターな香りが広がる。ガルナッチャ・ティントレラとシラー、二品種それぞれのクリアーなアロマと味わいも感じられる。柔らかなタンニン。力強い味わいととも心地よい余韻が最後を締めくくる。

- アルマンサ D.O.
- ブドウ品種：ガルナッチャ・ティントレラ 65%、シラー 35%
- 樹齢：平均30年
- 土壌：砂質・粘土石灰質
- 栽培面積：10.2ha
- 収量：22hl/ha
- 年間生産量：30,000本
- 醗酵：ステンレス・タンク
- 熟成：オーク樽熟成 3ヶ月(225L、新樽比率 50%)
- 味のタイプ：赤・ミディアムボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640753 バーコード：4997678407537
希望小売(税別)：1,250 円



▼「イゲルエラ 2008」も大好評発売中！▼

『コンクルソ・グラン・セレクション・デ・カスティーリャ・ラ・マンチャ 2009』**金賞!**
『ワイン・アドヴォケイト』**87点!**

イゲルエラ 2008

- アルマンサ D.O.
- ブドウ品種：ガルナッチャ・ティントレラ 100%
- 醗酵：ステンレス・タンク
- 熟成：ステンレス・タンク熟成 3ヶ月
- 味のタイプ：赤・ミディアムボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640342 バーコード：4997678403423
希望小売(税別)：1,200 円

金賞 ネックハンガー & シール付き!!



「イゲルエラ ロブレ 2008」に関して エノロゴ ペドロ・サリオン氏のコメント

● 2種類のブドウをブレンド

イゲルエラ ロブレは、ガルナッチャ・ティントレラとシラーという2品種からできています。醸造は品種ごとに行い、味わいや成分分析結果が上のクラスのものを選抜し、ブレンドしています。通常、ブレンド比率は**ガルナッチャ・ティントレラ(酸味とフルーティなアロマでフレッシュさを与える)が65%、シラー(甘味と柔らかさ、熟したアロマと熟成に対するポテンシャルを与える)が35%**となっています。

ブレンドは11月に行い、フレンチオークとアメリカンオークの樽(だいたい各50%)に移し、樽熟成を行います。

複数品種を使ってワインを造ると、そのワインの特徴や品質をヴィンテージにかかわらず保持しやすくなり、生産者にとっては毎年安定した“ブランド”を市場に送り出すことができるという利点があります。

ガルナッチャ・ティントレラとシラーは相性が良く、お互いを補い合います。そのため、新たに低収量で糖分の多いシラーを新たに植えました。シラーはガルナッチャ・ティントレラよりも早く生長・成熟するため、畑での作業や収穫がガルナッチャ・ティントレラのそれと重なることがなく、生産工程の上でも好都合でした。



● オーク樽熟成 3ヶ月

樽熟成の期間は、試飲や成分分析で各樽の状態をチェックし、樽ごとに決めていきます。

新樽の場合、オークのニュアンスやタンニン分がワインに付きすぎるため、通常熟成期間は3~4ヶ月にします。新樽でない場合は、6~8ヶ月熟成させます。

基本的に毎年新樽も新樽でない樽も両方毎年使います。



● 最良のヴィンテージ、2008年

2008ヴィンテージはD.O.アルマンサの中では最も良いヴィンテージの一つです。(2007ヴィンテージよりも良いです。おそらく2009ヴィンテージも良いでしょう。)というのもブドウの成熟がゆっくりと進み、力強さとフレッシュさを持ち併せ、かつ濃い香りと味わいのワインとなっているからです。



● 飲む人を惹きつける色合い

「イゲルエラ ロブレ 2008」は黒紫色を帯びた濃い赤で、若さやフレッシュさが反映されており、見た目にも飲む人を惹きつけます。

トップノートはイゲルエラ(ホベン)のフルーティさを思い起こさせますが、その後より強く香るのが、オーク樽熟成に由来するスモークやトーストのニュアンスです。

味わいも非常に濃く力強く、タンニンがしっかりと感じられ、樽熟成によって複雑味増しており、イゲルエラ(ホベン)とは大きく違います。



● 料理との相性

「イゲルエラ ロブレ 2008」は「イゲルエラ(ホベン) 2008」と同じく、ワイン単体で飲む場合は12-14℃で、料理と合わせる場合は15℃ぐらいでサービスするのが良いでしょう。料理との相性は、あらゆる種類のパスタ、焼き魚、やわらかい鶏肉、スパイスを利かせた辛口の料理が良いでしょう。

イゲルエラ(ホベン)2008は、サラダや野菜、米、パスタ、軽めに味付けした魚、スープ、デザートやパン類に合わせると良いでしょう。

