

ESPUMOSOS (SPARKLING WINE)

メトド・トラディショナル
Método Tradicional (シャンパンと同じ瓶内二次発酵による製造方法)



Botting (瓶詰)

タンク内で一次発酵を終えた原酒を、ブレンドテイastingによりキュヴェを合せ、その後、二次発酵のために酵母と糖分を加えた原酒を瓶詰し封をします。

Ageing (熟成)

まずは、冷たく暗く、そして静かなカーヴにて瓶内熟成を行います。このプロセスにより、酵母はワインに焼いたような複雑な特徴を与えます。**“ゴタス・デ・プラタ”は12ヶ月間 熟成**させます。

Remuage (ルミューージュ)

瓶内発酵を終え出荷が近づくと、死んだ酵母の澱を瓶内から取り除くために、75度程度逆さまに置ける穴板(ピュピートル)に差しして並べます。そして、手作業で**毎日その瓶を1/8くらい回して**、澱を逆さまにした瓶の口に集めて行きます。

Degorgement (デゴルジュマン)

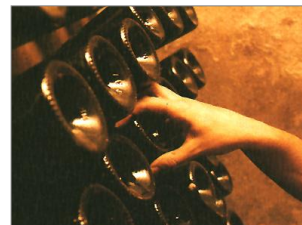
瓶の口に集まった澱は、瓶を逆さまにしたまま その口の部分だけ澱と共に凍らせ、取りの除きます。そして天然の炭酸のみがワインに残ります。

Carbon (炭酸)

この非常に手間のかかった作業で出来た天然の炭酸は、**泡のきめが細かく持続性に富んでいます**。その泡は抜栓後 次の日まで残ると言われるほどです。



瓶内熟成



ルミューージュ



デゴルジュマン



ヴィニエドス イレゼルヴァ
Viñedos y Reservas, S.A.

カスティーリャ・ラ・マンチャ州 Castilla la Mancha は、セルバンテスの名著ドン・キホーテ Don Quixote(従者サンチョ・パンサを連れ、ロバの口シナンテに乗り怪物と戦う物語)の舞台で有名、世界遺産にも登録されている古い歴史を持つ地です。また、国内市場向けワインの第一の生産地でもあり、13世紀には税金をワインで納めることを許されていたほどです。スペインの首都マドリードの南に広がる赤茶けた大地ラ・マンチャは、アラビア語の「乾いた土地 Manxa」に由来すると言います。トレド県を中心に、クエンカ、シウダッド・レアル、アルバセテの計5県にまたがります。

ボデガが**1987年**に設立、マドリードから2~3kmとほど近いトレド県 Villanueva de Alcardete という村に本拠地を構えました。畑はシグエラ川 Ciguera 近く、海拔 715m の**300ヘクタール(90万坪、ゴルフ場4~5コ分に相当)**という広大な土地に葡萄と他の果実を育てます。葡萄はアイレン、マカベオ、ソーヴィニオン・ブラン、テンプラニールヨ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラーと多くの品種を栽培しています。



カスティーリャ・デ・ラマンチャ

オーナー: Domingo Picazo 氏
 「ちょっと緊張の様子!」

300ヘクタールの自社畑



ボデガ

この地方の名物、風車がボデガ裏にも建つ



GOTAS DE PLATA
 LA CALIDAD AL ALCANCE DE TODOS
 THE QUALITY IS IN YOUR HANDS

ゴタス・デ・プラタ ☆☆ 銀の雫(しずく) ☆☆

アイレン種100%、シャンパン方式で造られた本格派です。アイレン種はここ ラ・マンチャを中心に栽培されるスペインで最も収穫量の多い品種で、果房は大ぶりで特徴的な香りを持っています。

しっかりした泡立ちが淡い黄緑色の中で活気よく踊ります。洋梨やライムの香りに干草、そして青い芽のイメージのする香りが心地よい。元気に昇る泡と一緒に酸味と果実味がバランスを取りながら口の中に広がります。

750ml/12本入
 バーコード: 8429309001020

- Variety**
アイレン種100%.
- Appellation**
スペイン ラ・マンチャ
- Product**
フリユット(辛口)
- Calification**
メトド・トラディショナル【シャンパン方式】
- Ageing**
12ヶ月
- Alcohol**
11.5% Vol
- Serving**
7~9℃