

## 商品 概要

品名	ダルデル ガルナチャ ビオニエ					ビンテージ
原語	Dardell Garnatxa-Viognier					2015
産地	D.O. テラ アルタ			D.O. Terra Alta		
生産者	セジェール コマ デン ボネ (旧名セジェール アグリコラ フステール)			Celler Coma d'en Bonet (Celler Agrícola Fuster)		
ぶどう品種	ガルナチャ・ブランカ 90%、ビオニエ 10%					
発酵容器	ステンレススチールタンク	発酵期間	22日間			
発酵温度	15~17℃	MLF	無し			
熟成容器/ 期間	ステンレススチールタンク/2ヶ月間					
テイスト	ドライ	度数	13.5%	飲み頃温度	15℃	
料理	様々なソースの魚介類、米料理など					
ノート	D.O.テラ・アルタのガルナチャ・ブランカの特徴がはっきりと表れているワイン。フルーティーで、しっかりしたアロマがあり、ストラクチャーのしっかりとた力強い味わいがある。色はキラキラとした麦わら色で、ほのかに緑がかっている。香り高く、白系果実、花を思わせるアロマ。フレッシュながら、味わい豊かなワインで、エレガントな印象。収穫時期は、ガルナチャブランカが9月9日、ビオニエが9月12日。2015ヴィンテージの生産量は限定22,000本。					
名前の由来	現オーナー兼醸造家のペペ・フステールの曾祖母の名前がマリア・テレサ・ペドゥロラ・ダルデルで、彼女の名前に由来。自らのルーツをワインに表したいという思いから名付けられました。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク	
参考小売価格	¥1,800			コード	8422511900150	

## 生産者 概要

生産者名	セジェール アグリコラ フステール	原語	Celler Agrícola Fuster
設立	1976年 (ボトリング開始は96年)	生産量	80,000リットル
畑面積	20.4ヘクタール	所在地	ガンデサ (カタルーニャ州)
畑の標高	360~400m	土壌	粘土-石灰質。有機物に乏しい。
収穫	手摘み	収穫時期	ガルナチャ・ブランカ 9月8日 ビオニエ 8月31日
気候	地中海性気候と大陸性気候両方の影響を受ける。日照時間が長く、年間降水量はわずか350mlほど。		
メモ	カタルーニャ州南部内陸に位置するD.O.テラ・アルタのガンデサで、フステール・アマデス家は昔からぶどう栽培に携わってきました。96年、フラッグシップワインである『ダルデル』のボトリングを開始。現在では、オーガニック認定を受けている畑と認定待ちの畑を所有し、テラ・アルタの土着品種であるガルナチャとガルナチャ・ブランカを中心に、国際品種も栽培、それらのぶどうから、少量の高品質ワインを丁寧に生み出しています。		

【スペインワイン専門商社 株式会社スكورニ・ワイン】

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル

TEL 03-3573-4181 FAX 03-3573-6070

[info@sukoruni.co.jp](mailto:info@sukoruni.co.jp)

～スペインワインで素敵なきを～