


商品 概要

品名	プンティアパルト				ビンテージ	
原語	Puntipart*				2014	
産地	D.O. エンポルダ		D.O. Empordà			
生産者	セジェール ラ ビニエータ		Celler *La Vinyeta			
ぶどう品種	カベルネ・ソービニオン 50%、サムソー（カリニエーナ） 50% ※サムソーの樹齢は80年～110年					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	12～15日間			
発酵温度	26℃	MLF	あり/10日間			
熟成容器/期間	オーク小樽（フランス産 60%、ハンガリー産 30%、ルーマニア産10%）/13ヶ月					
ボディ	フル	度数	14.5%	飲み頃温度		19℃
料理	赤身肉の煮込み料理や鉄板焼、熟成タイプのチーズなど。					
ノート	濃いチェリーレッド。非常に香り高いワインで、熟した果実、ミネラルの香りとオーク樽による熟成香が非常によく調和している。口に含むと凝縮感があり、繊細なタンニンと酸のバランスがとれているエレガントで複雑な味わいで、余韻は長く、力強い。非常に魅力的なワイン。					
名前の由来	カタルーニャ語で物語の始まりに使われる“Heus(エウス)”で始まり、“Llavors(リャボルス)”へと続いたラ・ビニエータの物語は、この“Puntipart(プンティアパルト)”へと続きます。“Puntipart”はカタルーニャ語で、「ピリオドを打って改行」の意、つまり、新たな物語の始まりの意味します。なぜなら、ラ・ビニエータの物語は終わることがないからです。					
容量	750ml	入り数	12本	コルク	天然コルク	
参考小売価格	¥3,800		コード	8437008168067		

生産者 概要

生産者名	セジェール ラ ビニエータ	原語	Celler *La Vinyeta
設立	2006年	生産量	108,750 ℓ
畑面積	40ヘクタール	所在地	モレ・デペララーダ
畑の標高	70～120m	土壌	石英、片岩からなる沖積土。砂礫状で水はけがよい。酸性の有機物の乏しい土壌。
収穫	手摘み	収穫時期	9月25日～10月12日
気候	地中海性気候で、海に近いため年間を通して温暖。トラモンターナと呼ばれる北風が吹く。		
メモ	ラ・ヴィニエータは、エンポルダ中央に位置し、ワインづくり、オリーブオイルづくりを行っている小規模な家族経営のワイナリー。このプロジェクトの出発点は2002年に購入したふたつの高樹齢のぶどう畑（樹齢55～80年のカリニエーナとガルナチャの畑）から始まりました。そこから徐々に栽培面積を広げ、現在では40haほど。そして、2006年に醸造所を建設し、ワインづくりを始めました。2009年には、環境に配慮したシステムの代表的生産者のひとつとして、認知されるに至りました。		

【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～