


商品 概要

品名	クアトロ ラヤス ビニエードス センテナリオス				ビンテージ	
原語	Cuatro Rayas Viñedos Centenarios				2018	
産地	D.O.ルエダ	D.O.Rueda				
生産者	ボデガス クアトロ ラヤス		Bodegas Cuatro Rayas			
ぶどう品種	ベルデホ [樹齢平均80~100年] 100%					
発酵容器	ステンレス・スティールタンク	発酵期間	21日間			
発酵温度	15℃	MLF	あり			
熟成容器/期間	発酵で使用したステンレス・スティールタンク内で バトナーージュしながら6ヶ月間。					
テイスト	ドライ	度数	13.5%			飲み頃温度
料理	炭火焼の魚介や肉、熟成チーズ等					
ノート	樹齢100年を超えるぶどう樹の植わるぶどう畑で栽培されたベルデホからつくられる高品質の白ワイン。色はやや緑がかったレモンイエロー。ベルデホらしく、クリーン、かつ、フレッシュで力強いアロマで、黄桃、青草の香り、奥からはウイキョウ（フェネル）も感じる。口に含むと厚みがあり、白系果実と青草の若々しさのバランスのとれた味わいが広がる。					
名前の由来	『クアトロ・ラヤス』は畑の名称で、ルエダにある、ベルデホ種のぶどうが栽培される優れた畑のひとつ。メディナ・デル・カンポ、ロディラナ、ルエダ、ラ・セカの4つの市をまたぐことから付けられました。『ビニエードス・センテナリオス』は、“樹齢100年のぶどう畑”の意。					
容量	750ml	入り数	6本	年間生産本数	25,000本	
参考小売価格	¥2,300		コード	8414219001314		

生産者 概要

生産者名	ボデガス クアトロ ラヤス	原語	Bodegas Cuatro Rayas
設立	1935年	生産量	13,000,000リットル
畑面積	2,000ヘクタール	所在地	ラ・セカ（バジャドリー） / La Seca
畑の標高	約700m	土壌	石が多く、太陽熱を反射する
収穫	手摘み	収穫時期	8月下旬~10月初旬
気候	大陸性気候。冬季は乾燥し寒く、夏季は暑い。		
メモ	1935年にバジャドリーのラ・セカにワインを愛する人たちがより良いワイン造りを目指して設立しました。現在、300軒のぶどう栽培農家が加盟し、25の村に1,150区画、約2,200ヘクタールの、選び抜かれたテロワールをもつぶどう畑からぶどうが集まり、それはD.O.ルエダの25%の土地に当たります。ISO 9001 2000（ワイン製造、醸造、瓶詰めの品質管理システム）を取得、徹底した衛生管理とトレーサビリティを実施し、農業組合と言えども、大変高品質なワインを生み出し、国内外で高い評価を受けています。最新設備を整えながらも伝統的なワイン造りを重んじる、白ワインで著名なD.O.ルエダで最大のワイナリーです。		

【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～

SU KORUNI



https://www.sukoruni.com/