

Perla del Priorat



D. O. Q. Priorat

スペイン / プリオラート

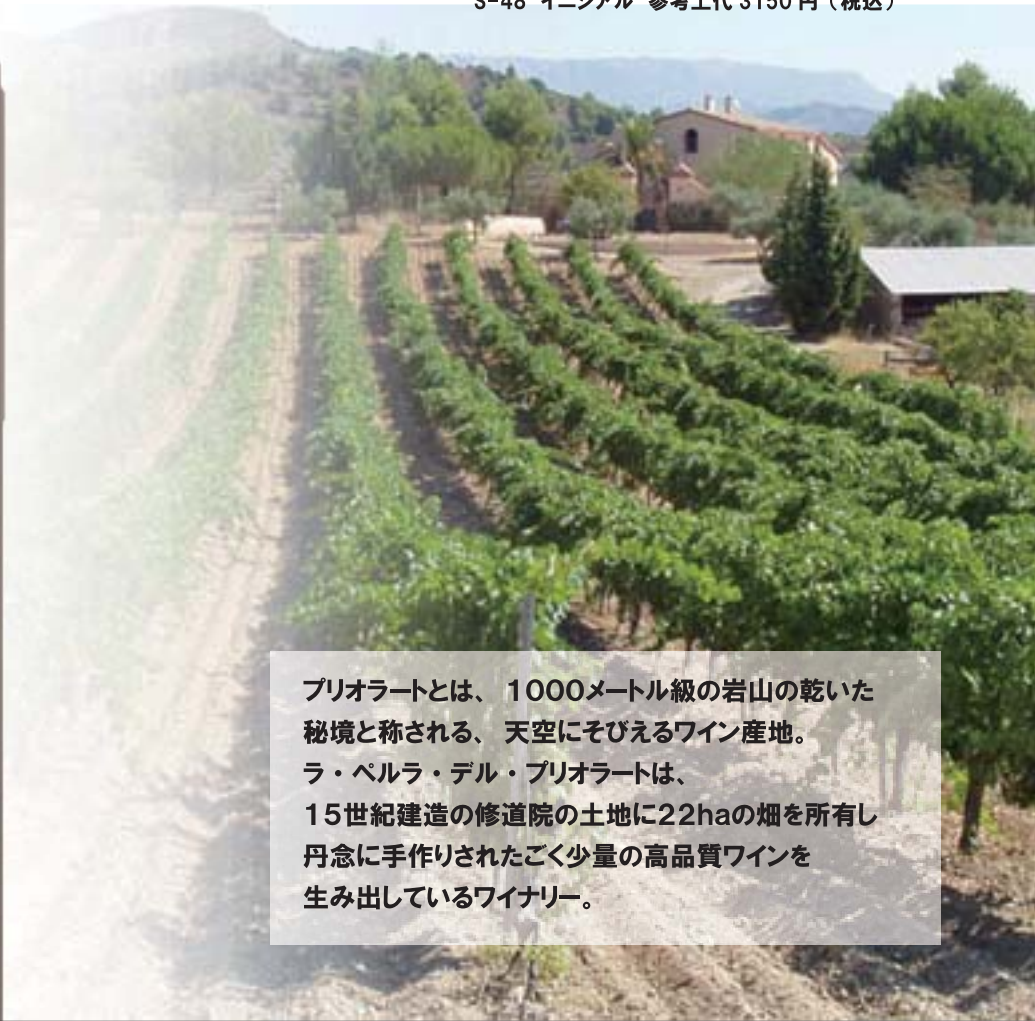
イニシアル 2005

フルボディ 750ml 赤ワイン

60%はオーク樽で14カ月熟成。40%はステンレスタンクで低温貯蔵。

ガルナツチャ 70%、カリニエーナ 25%、カベルネソーヴィニヨン 5%

S-48 イニシアル 参考上代 3150円(税込)



プリオラートとは、1000メートル級の岩山の乾いた
秘境と称される、天空にそびえるワイン産地。
ラ・ペルラ・デル・プリオラートは、
15世紀建造の修道院の土地に22haの畑を所有し
丹念に手作りされたごく少量の高品質ワインを
生み出しているワイナリー。

"ラ・ペルラ・デル・プリオラート"

プリオラートとは1000メートルから1500メートル級の岩山の乾いた秘境と称される、天空にそびえるワイン産地です。
リコレラ(鉄分を豊富に含んだ硬い岩の様な土壌)と呼ばれる土壌を有し、今、世界中から【スーパースパニッシュ】と注目されています。

ラ・ペルラ・デル・プリオラートは、プリオラートの最も古いワイナリーの一つです。
15世紀に修道士たちによって、ワイン畑に囲まれたMas Dels Fraresに修道院が設立されました。

修道士達が造るワインの名声は瞬く間に広がり、18世紀の初頭には、そのワインは ラ・ペルラ・デル・プリオラート(プリオラートの真珠)と呼ばれる様になりました。
20世紀の始め、地域全体で農業から銀鉱山で働き始める工業化時代が到来し、修道士たちはこの土地を残して去りました。伝統的な農業は廃れていったのです。

1世紀後、ピレンネ氏(現オーナー)はこの土地の潜在力を確信し、Mas Dels Fraresとその周辺100ヘクタール以上を購入、1998年に
ワイナリー"ラ・ペルラ・デル・プリオラート"を設立しました。ワイナリーを設立するにあたり、RESPECTとQUALITYの2つの原則を基本としました。
RESPECTとは、地元の伝統的なワイン醸造方法、環境、そして人類への尊敬に根ざします。
QUALITYとは、この土地の歴史を尊重し、真珠の名に恥じない高品質のワインを造る事が我々の道であり哲学である、という事です。

同年、ピレンネ氏は、100年前にこの土地から消えてしまった葡萄木を移植する事を決め、ガルナツシュ・カリニエーナ・カリニエーナブラン・ペドロヒメネス
など70,000本を22ヘクタールの敷地に植えました。葡萄園の密度は非常に低く、ヘクタールあたりの葡萄の木は約3500本です。

1999年、最初のワインとして「コンテピレンネ」と「クロスレスフィテス」を10,000本のみ生産しました。
以降、品質の安定と向上のため、最大でも4種類のワイン(コンテピレンネ・クロスレスフィテス赤・クロスレスフィテス白・ノステル)のみを生産し、
年間のワイン生産量は全体で約70,000本程でしたが、新しい試みとして、2005年に「イニシアル」の生産を始めました。
ラ・ペルラ・デル・プリオラートで造られるワインには、樹齢10年から45年の古木を用い、全て手摘みで収穫しています。

株式会社キムラ 広島市中区羽衣町 13-12 TEL 082-241-6703 FAX 082-241-4375

●ビンテージとラベルは予告なく変更される場合がございます。 ●お酒は20歳になってから

