

Família Nin Ortiz スペイン／カタルーニャ ファミリア・ニン・オルティス

革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル

プリオラートのみならずスペインを代表する生産者である造り手、エステル・ニン。彼女とパートナーのカルラス・オルティスが、プリオラートで最も古い土壌の畑で細心の注意を払い育てたブドウ、名門のワイナリーからも認められた確かなスキル、そして愛情を込めて造り上げた究極のプリオラート・ナチュラルワイン。謙虚で控え目な性格のエステルは、自らのワインや自身のプロフィールを積極的にプロモーションすることは非常に稀ですが、彼女の造るワインは、その本質を理解しエレガントで芳醇なテイストに魅了された信仰者が世界中に数多くいます。

エステル・ニンはペネデスのブドウ栽培家の家に生まれ、幼い時から家族と共に剪定や収穫などブドウ畑の仕事に慣れ親しんできました。バルセロナで生物学を修めた後、タラゴナで醸造学を学びます。そこでプリオラートに名声をもたらした4人組の一人であり、スペインを代表する醸造家ホセ・ルイス・ペレス(マス・マルティネ)の娘であり、現在スペインで最も有名な醸造家の一人サラ・ペレスに出会う幸運に恵まれます。この出会いがエステルの大きなチャンスとなり、サラと共にマス・マルティネで醸造の経験を積んだ後、ホセ・ルイス・ペレスと共に数々の醸造コンサルティングの仕事にも携わりました。



同時にエステルは自然の治癒力、生命力そして自然環境を尊重するビオ・ダイナミの哲学にも強く引かれるようになります。2004年からプリオラートのダフネ・グロリアンの所有するワイナリー、クロス・イ・テラス(ビオ・ダイナミ農法)で仕事を開始。“クロス・エラスムス2004、2005年”のビンテージは、ワイン・アドヴォケートで2年連続100ポイントを獲得し、世界中から大注目を浴びました。エステルは2004年から自身のプロジェクト”ニット・デ・ニン”をスタート。初めてのヴィンテージは、クロス・エラスムスのセラーを借りて造られました。現在では、ニット・デ・ニン、クロス・エラスムス(プリオラート)の他、1999年にスペイン国内のベストソムリエに輝いたエンリック・ソレルのワイナリー、ヌン(ペネデス)でもコンサルタントを行い、並行して自分自身のワイン”テラ・ベルメイ”を醸造しています。



Diony

プリオラートの自然を尊重し、そのマイクロクlimaをワインの中に表現することを目標にワイン造りを行うニン・ファミリー。ピオ・ディナミ農法に従い、自然、動物、ヒト、天体のバランスを保ちながら畑を管理しています。ニコラ・ジョリーを筆頭に、真のピオディナミワインを造るワイナリーのみで構成される”ルネサンス・デ・アペラシオン”のメンバーです。スペインからは、レカレドなど少数のワイナリーのみが認定を受けています。樹齢80—112年の畑を耕すのは、トラクターではなく4頭の口バ達。COSTERコステルと呼ばれる傾斜のきつい斜面にある畑を、古木の間を丁寧に歩き耕します。この栽培哲学は2人の長年の努力と研究に基づいています。

2004年、エステルは3haの畑から収穫されるブドウを使いワインを造り始めます。コステル(斜面)にある、アンセストラルと呼ばれるブルゴーニュから伝わった伝統的な栽培方法で守られてきたガルナッチャとカリエナの古樹からは、夏の高温、冬の低温、そして少ない降雨量という極度の気候条件下で育てられたにも関わらず、抽出感が強すぎない瑞々しいワインが醸されます。エステルがワイン造りを始めた当時のプリオラートにある多くの古い畑は、過疎の影響から栽培化の高齢化が進み、きつい傾斜での作業が不可能になったことにより、除草剤や殺虫剤に痛めつけられていました。生命感の感じられない、灰色の地表。その上にポツポツと古い株仕立ての樹が残っている状態でした。エステルは畑の中の生育バランスを取り戻したいと、彼女が畑に入った第一日目からピオ・ディナミの哲学を栽培に取り入れています。

その後、パートナーのカルラスが5haの畑、フィンカ・ラス・プラネテスを購入。土地を切り崩して成形される”テラス(段々畑)”の上に、ボルドーから取り入れられたワイヤー仕立ての栽培方法でカベルネソーヴィニオンが育てられていました。テラス方式を使った外来品種の栽培は、30年ほど前におこった4人組による改革と共にプリオラートに導入された方法です。”改革”とは、1989年にアルバロ・パラシオス(レルミタ)、ジョセップ・ルイス・ペレス(マス・マルティネット)、レネ・バルビエ(クロス・モガドール)、カルラス・パストラナ(クロス・デル・オバック)の4人によって行われたプリオラート産ワインの品質改革を指します。それまで、時には15%にも及ぶアルコール度と、凝縮感が強く粗野なテイストで知られたプリオラートのワインは、フランスワインが不作の時にアルコールと色を補うために使われていました。ところが、アルバロ・パラシオスがこの地域に放置されていた古いガルナッチャやカリエナを再発見し、近代的な醸造技術を使用することで上質なワインを造り、注目を集めました。カルラス・パストラナはカベルネを中心とした外来品種をスレートの畑で栽培することでエレガント(かつ当時では斬新な)テイストのワイン造りを行い、パーカーポイントで知られるワイン・アドヴォテイトで高得点を獲得。エステルが働いていたダフネ・グロリアンのワイン”クロス・エラスムス”は初の100点を獲得し、一世を風靡する事となりました。この改革によって、生産性が高いワイヤー仕立てで外来品種が栽培されることがプリオラートに多く見られるようになり、また外来品種は固有品種よりも高額で売ることができたため、新しくプリオラートに畑を購入しワイン醸造を始めた造り手の生活を支えてくれました。ところが、ワイヤー仕立ての畑は均一に日光が当たらず、果実の成熟に大きな差が出るようになることに気が付く生産者ができます。そのため春から夏にかけて何度も畑に足を運んで葉を除去する作業が重要になり、また、少雨のため、ブドウ樹にある程度の高さが必要な仕立てでは栄養が十分に葉先までいき渡らず、グリーンハーベストも厳密になり、結果、バランスを考慮すると果実の数も少なくなってしまう。加えて自然に形成された傾斜を切り崩すため、生育バランス及び何億年もかけて形成されてきたプリオラートの地層を破壊してしまいます。

現在エステルとカルラスは、傾斜が厳しく効率的な機械化できないプリオラートにこの栽培方法は不適切で、またブドウ樹の生育に最適でないという理由から、現在はアンセストラル栽培に切り替えています。残されたテラスの畑は、収穫の直前まで行う程の緻密なコントロールで上質なブドウを作っています。クローンはガルナッチャ・ブランカに見られるような、その土地にある自生の古木から取られる他、気候条件が似たシャトーヌフ・デュ・パプ産の古木から取られたクローンを使用。区画ごとの特徴を生かすため、多くのワインは単一畑、単一品種のワイン(マイクロ・ピニフィケーション)。ガルナッチャなど品種をブレンドする場合は、早い段階からブレンドが行われ、より複雑で奥行きのあるテイストのワインを目指しています。ワインの還元化を避けるため樽やアンフォラが使われますが、ワインのテイストにその影響が出ることを嫌い最低限の期間のみ熟成が行われます。

畑の作業、収穫は全て手作業。ワインの凝縮を避け、アルコール度が上がりすぎないように果実が完熟したらなるべく早く収穫を行います。収穫したブドウは小さなケースに入れて1箇所に集められ、すぐに手作業での選別かけられます。傷があったり、過熟の果実は収穫後すぐに取り除け、より純粋でクリーンなワインを目指しています。収穫から醸造までの時間を短縮するため、数年前に畑のすぐ横にモダンで快適なセラーを建てました。

エステルとカルラスは、エステルの家族に伝わるペネデスの畑からもワイン造りを行っており、品種はパレリャダ・マントネガ。通常のパレリャダ種と一線を介す理由は、その標高による。ペネデス平野を取り囲むように並ぶ、標高600m近くの丘やプレ・リトラル山脈に栽培されたパレリャダは、これまでのパレリャダに対するイメージを覆す上品さ、エレガンスがあります(まだ弊社は輸入していません)。エステルの家族がピオディナミ農法で大切に管理する畑から収穫された、上質な果実のみを使って造られた白ワインです。



Diony

【34726】Planetes de Nin Carinyena Blanca プラネテス デニンカリニェナブランカ18 **【35404】Planetes de Nin Carinyena Blanca プラネテス デニンカリニェナブランカ20**

呼称	DO Priorat プリオラート			
参考小売	¥6,500			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	シスト(粘板岩): 350m・南東～南西 0.9ha・20hl/ha			
品種(収穫/樹齢)	カリニェナブランカ100%(手摘み/平均24年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵	2～15日間醸し			
熟成	300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:65mg/L			
アルコール度	13%			
特徴	スペイン・プリオラート、畑は谷間にあり完熟するまでに時間を要し、完熟したのから収穫し運んだカリニェナブランカを2～15日間醸し300Lの木樽で発酵・熟成しました。しっかりとした粘性、輝きのある濃いグリーンイエロー色、カリンジャムや洋梨、白桃の香り、旨味しっかりとあるアタック、たっぷりのエキスは果実味が拡がり、コク旨に変化していきます。			

呼称	DO Priorat プリオラート			
参考小売	¥6,500			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	シスト(粘板岩): 350m・南東～南西 0.9ha・20hl/ha			
品種(収穫/樹齢)	カリニェナブランカ100%(手摘み/平均24年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵	9月4日～28日収穫			
熟成	2～15日間醸し 300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月			
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:72mg/L			
アルコール度	13%			
特徴	プリオラート、スペインを代表する造り手エステル・ニンとパートナーのカルラスが谷間にある完熟まで時間を要する畑で育つカリニェナブランカを醸し後300Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのある綺麗なグリーンイエロー色、厚みのある香りはライムや洋梨、デイル、セルフィーユの香り、ジューシーで瑞々しく果実味とたっぷりのエキスが上質でアフターも長い仕上がりです。			

【35711】Planetes de Nin Carinyena Blanca プラネテス デニンカリニェナブランカ21

呼称	DO Priorat プリオラート			
参考小売	¥6,500			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	シスト(粘板岩): 350m・南東～南西 0.9ha・20hl/ha			
品種(収穫/樹齢)	カリニェナブランカ100%(手摘み/平均24年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵	2～15日間醸し			
熟成	300Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:16mg/L			
アルコール度	13%			
特徴	プリオラート、スペインを代表する造り手エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌で育つカリニェナブランカを2～15日間醸し後300Lの木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、清涼感の溢れる香り、瑞々しいアタックにたっぷりのエキスとドライな口あたり、百合のフローラル香と拡がる旨味、長めのアフターです。			

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

[34727] Planetes de Nin Garnatxa En Amphora プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォア 17

呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 350 ~ 450m・北東 4ha・15hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	4週間醸し ステンレスタンクで発酵		
熟成	アンフォアで熟成		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:16mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	スペイン・プリオラートで、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌で育つガルナッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォアで熟成しました。とろりとした粘性あるガーネットの外観、ブルーんやカシス、ミルディーユの香り、たっぷりの熟成感のある旨味が全体に溶け込んだ上質な仕上がりが、コク旨で口中にエキスが拡がります。		



[34728] Planetes de Nin Garnatxa En Amphora プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォア 18

呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 350 ~ 450m・北東 4ha・15hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月19日収穫 / 4週間醸し ステンレスタンクで発酵		
熟成	アンフォアで熟成 瓶詰め:2019年6月		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:54mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	2018年はベト病や灰色カビ、ボトリティスの被害を受けましたが正確な作業を積み重ね収穫期を無事に迎えられました。ガルナッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォアで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーん、カシス、湿った土、ブラックベリー香、旨味のあるアタック、溶け込んだタンニンがアクセントとなり、アフターの旨味を楽しめます。		



[35076] Planetes de Nin Garnatxa En Amphora プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォア 19

呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 350 ~ 450m・北東 4ha・15hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	4週間醸し ステンレスタンクで発酵		
熟成	アンフォアで熟成		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:7mg/L未滿		
アルコール度	14.5%		
特徴	スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォアで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が拡がる長いアフターの逸品です。		



[35405] Planetes de Nin Garnatxa プラネテス デ ニン ガルナッチャ 20

呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 350 ~ 450m・北東 4ha・17hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均24年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月5日 ~ 10日収穫 / 4週間醸し		
熟成	80%ステンレスタンク・20%アンフォアで発酵・熟成 瓶詰め:2021年5月		
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:65mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	20年は記録的な大雨でベト病の被害を受けた年でした。ガルナッチャを4週間醸し後アンフォア2%・ステンレスタンク20%で発酵・熟成しました。濃い明るいガーネット色、ブルーんやプラム、フランポワーズ、ブラックベリーの香りからピノワールを彷彿とするアロマ、柔らかく心地の良いタンニンと全体的にバランスよくたっぷりのエキス感、果実味がボリュームを増していきます。		



[35712] Planetes de Nin Garnatxa プラネテス デ ニン ガルナッチャ 21

呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 350 ~ 450m・北東 4ha・17hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月26日 ~ 9月5日収穫 / 4週間醸し		
熟成	80%ステンレスタンク・20%アンフォアで発酵・熟成 瓶詰め:2022年4月		
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:17mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4 ~ 8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナッチャを4週間醸し、20%アンフォア・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーんやフランポワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)



【34729】Planetes de Nin プラネテス デニ17				【35077】Planetes de Nin プラネテス デニ18			
呼称	DO Priorat プリオラート			呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥6,800			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 450m・北東~北西、南東~南西 4ha・18hl/ha				シスト(粘板岩) 450m・北東~北西、南東~南西 4ha・18hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 60% (手摘み/平均21年) カリニエナ40% (手摘み/平均12年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 60% (手摘み/平均21年) カリニエナ40% (手摘み/平均12年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	4週間醸し			発酵	9月13日~10月4日収穫 / 4週間醸し	
	熟成	32hlのフランス産フードルで発酵・熟成			熟成	32hlのフランス産フードルで発酵・熟成 瓶詰め:2020年6月	
	SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:52mg/L			SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーんやカシスジャム、スモーキーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく広がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさを感じられます。			特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとした果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。		
【35406】Planetes Classic プラネテス クラシック19				【35713】Planetes Classic プラネテス クラシック20			
呼称	DO Priorat プリオラート			呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥6,800			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩) 450m・北東~北西、南東~南西 4ha・18hl/ha				シスト(粘板岩) 450m・北東~北西、南東~南西 4ha・19hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 60% (手摘み/平均21年) カリニエナ40% (手摘み/平均12年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 81% (内12%ガルナッチャベルーダ) (手摘み/平均23年) カリニエナ19% (手摘み/平均14年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	4週間醸し			発酵	8月28日~9月5日収穫 / 4週間醸し	
	熟成	32hlのフランス産フードルで発酵・熟成			熟成	32hlのフランス産フードルで発酵・熟成 瓶詰め:2022年4月	
	SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:33mg/L			SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:59mg/L	
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。			特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとしたボディ、心地の良い酸味が感じられます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

【34731】Nit de Nin Mas d'en Caçadorニット デニンマス デカサドル17				【35078】Nit de Nin Mas d'en Caçadorニット デニンマス デカサドル18			
呼称	DO Priorat プリオラート			呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥15,000			参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩)	650m・北	3.5ha・10hl/ha		シスト(粘板岩)	650m・北	3.5ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニエナ95% カリニエナブラン5%(手摘み / 79 ~ 114年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニエナ95% カリニエナブラン5%(手摘み / 79 ~ 114年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	フードルで4週間醸し			発酵	9月24日・28日収穫 / フードルで4週間醸し	
	熟成	27hlのフードルで発酵・熟成			熟成	27hlのフードルで発酵・熟成	
SO ₂	瓶詰め時: 極少量 トータル: 76mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 極少量 トータル: 7mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	樹齢79 ~ 114年のガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニエナを主体にカリニエナブラン5%を加え、フードルで4週間醸し後、27hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色が入った濃いガーネット、カシスやブルー、火打石の香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、甘みがまるやかで上質な果実味に丈夫な骨組みのkokujinがアフターまで続きます。			特徴	9月末に収穫したガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニエナを主体にカリニエナブラン5%を加え、フードルで4週間醸し後、27hlのフードルで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、しっかりとした粘性、カシスやブルー、火打石の香り、スワリング後にジャム香が増し、丸い果実味にkokujinのアタック、上質で滑らかなエキスが拡がり、アフターにはスモーク香やカシス香が残ります。		
【34730】Nit de Nin Coma d'en Romeu ニット デニンコマ デロメオ17				【35079】Nit de Nin Coma d'en Romeu ニット デニンコマ デロメオ18			
呼称	DO Priorat プリオラート			呼称	DO Priorat プリオラート		
参考小売	¥20,000			参考小売	¥20,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE			栽培/認証	ビオディナミ / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト(粘板岩)	350m・南	1.5ha・8hl/ha		シスト(粘板岩)	350m・南	1.5ha・8hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均77年)			品種(収穫/樹齢)	ガルナッチャ 100% (手摘み / 平均77年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	4週間醸し			発酵	9月3日収穫 / 4週間醸し	
	熟成	225Lと600Lの木樽で18ヶ月間発酵・熟成			熟成	225Lと600Lの木樽で18ヶ月間発酵・熟成	
SO ₂	瓶詰め時: 極少量 トータル: 41mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 極少量 トータル: 7mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで育てる樹齢77年のガルナッチャを4週間醸し後、225Lと600Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調の黒色ガーネット、スパイシーでワイルドベリーやナツメグ、火打石の香り、しっかりとしたボディでkokujinとたっぷりのエキス感、タンニンは上質でポリフェノールな逸品です。			特徴	プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスが9月上旬に収穫したガルナッチャを4週間醸し後、225Lと600Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。しっかりとした粘性のあるレンガ色がかかったガーネット色、ラズベリーやカシス、ピノワールを思わせる香り、綺麗で上品なアタックにたっぷりのエキスと良質なタンニン、エレガントで綺麗な味わいがアフターまで続きます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に 15 度以下の保存をお願いします)