



ワイン王国 No.124

Campillo El Niño DE Campillo

カンピーリヨ・エル・ニーニョ
デ・カンピーリヨ 2018年

【Comment】

凝縮感や濃厚さがなく、非常にフレッシュで軽やか、フルーティーなテンプラニーリヨ。ブドウを破碎せず、セミ・マセラシオン・カルボニック製法を用いた豊かなアロマとタンニンの抑制に成功している。野菜とお肉の煮物と。



ボデガス・カンピーリヨ 個人オーナーの企業としてはスペイン最大手の一つ「ファウスティノ・グループ」が所有する。リオハで初めて、ワイン造りと建築美を融合させたコンセプトで建てられた。長熟タイプのワインが高評価を受ける。

産地：バスク州 / DOCa リオハ (リオハ・アラベサ)
品種：テンプラニーリヨ 100%
希望小売価格：2200円 (税込)
問い合わせ先：(株)飯田

V986

/// 特集 ////////////////

ちょっとマニアックな
スペインワインでおうちバル
本日開店！

～おうち飲みなら軽やか&フルーティーな赤を～

ポップでモダンなラベルが目を引く「カンピーリヨ・エル・ニーニョデ・カンピーリヨ 2018年」(ボデガス・カンピーリヨ)は、実際ワインの造りにもセミ・マセラシオン・カルボニック(ブドウを破碎しないことでアロマを保ちつつ、タンニンの抽出を抑える発酵法)を導入し、リオハ・アラベサ地区の昔ながらの醸造法に立ち返りながらも、新しい味わいを醸し出している。フルーティーで飲みやすく、リオハの郷土料理の家庭版アレンジ「ダリンピースとヒヨコ豆、ワインナーの煮込み」をつまみに気ままにいきいたい気分だ。