



## マル・イ・ティエラ・プロジェクト

醸造家・ガブリエル氏によるプロジェクト。マル・イ・ティエラ・プロジェクトの“マル(Mar)”はスペイン語で“海”、“ティエラ(Tierra)”はスペイン語で“大地”という意味を持ちます。海と大地それぞれから育まれた食材に合うワインを提供したいという意味が込められています。

スペイン各地域特有のブドウ品種のワインを可能な限り単一品種で造り、各地域それぞれの地域性を持った特徴あるワイン造りをコンセプトとしています。また、醸造を手掛けるワイナリーも地域ごとで異なります。



## ボデガス・イ・ビネドス・デル・ハロン

(スペイン / アラゴン / サラゴサ / DOカタラウド)

ボデガス・イ・ビネドス・デル・ハロンは1999年にDOカタラウド生産地域の中に設立されました。

カタラウド産の土着品種ワインの優れた品質の維持と地元のプロウ栽培・ワイン醸造業の発展の目的を担っています。

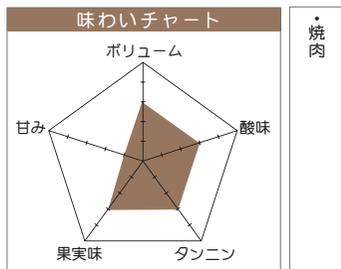
ブドウは標高600mから1000mで栽培され、上部の高い場所はガルナチャの古木で占められています。ガルナチャのブドウの木の半分以上が樹齢40年以上の古木でスレートの土壌で育てられています。

若い世代の醸造学専門家グループが中心となり、先人たちが残した知恵と代々受け継がれる伝統的ワイン造りに最新テクノロジーを取り入れ、ブドウ畑、設備等の刷新・改革を行っています。ここで生産されるワインは、現代の市場のニーズに効果的に対応しています。



樹齢の高いブドウの木が育んだ果実を長い歴史と経験を持つワイナリーが手掛けたワイン。タンニンが柔らかくフルーティー。ミネラルを含む複雑さの中にも丸みがあり、コストパフォーマンスに富んでいる。

【ぶどう品種】ガルナチャ 100%



### マル・イ・ティエラ ティント

オープン価格(参考上代) ¥1,200+税

赤ワイン (750ml) ミディアムボディ



## ボデガス・コパボカ

(スペイン / カスティーリャ・イ・レオン / バジャドリード / DOルエダ)

ボデガス・コパボカはDOルエダ地域のドウエロ川に沿った町トレシーリャ・デ・ラ・アバデサにあり、自然環境保護地区の中に100haのブドウ畑を所有しています。

昼間と夜間の日較差が大きいため糖度と酸度のバランスが大変良くなります。

自然環境を尊重し、環境保全を心がけながら、秀逸なワイン造りを行なうこと、野生動物保護特別プログラムに参加し、サポートすることに強い誇りと使命感を持っています。

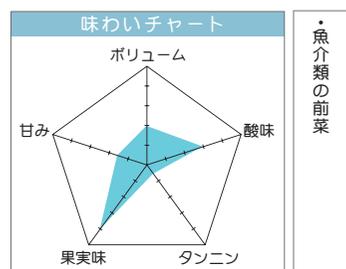
野生動物の生態、自然環境、土壌を十分に考慮しながら農業に従事しています。

ワイン造りに従事する彼らの信条は、彼らの祖先が長い歴史の中で築き上げた伝統、蓄積されたノウハウ・経験に基づきながら、恵まれた自然環境と環境保全を十分に考慮しながら、最高品質の優れたワイン造りに取り組むことです。



ベルデホは、スペインで名高いスペイン原産のブドウ品種。爽やかでフルーティーなアロマと丸みを帯びた新鮮な味わい、長い余韻が楽しめる優れた品質の白ワイン。

【ぶどう品種】ベルデホ 100%



### マル・イ・ティエラ ブランコ

オープン価格(参考上代) ¥1,200+税

白ワイン (750ml) やや辛口