



マロンドロはモンサンの北東部のコルヌデラ村に2000年設立され、ミレイアさん、ミレイアさんの父、叔父(主に畑を管理)、サムさん(営業担当)の4人だけの小さなワイナリー。
 モンサンは生産量が少ない小規模ワイナリーが多く、ガレージワインと言われている。マロンドロと言う社名はミレイヤさんの祖母の名前。コルヌデラ村には7つのワイナリーがあるが、自社畑の葡萄だけで造るワイナリーはここだけで、また古木(樹齢20~70年)を持っているのもマロンドロだけです。



ラトリア 2012

L a t r i a

品種:カリニャン50%、ガルナッチャ50%(樹齢30年)

熟成:フレンチオーク樽 15ヶ月熟成

参考上代 ¥2,800 / JAN:8436535810371

葡萄畑は、タラゴナ州のモンサン(神聖な山の意)山麓にある街、コルヌデラ・デ・モンサン近郊に広がっている。標高は450~700m。数千年の浸食から産まれた砂利が多く含まれる石灰粘土質土壌は、美しい景観を誇るシウラナの古い街を取り囲むこの地域の典型ともいえる。ガルナッチャは標高500~550mの“レス・ヴェドレンジェス”葡萄園から、カリニャンは標高450mの“レス・トロイエス”葡萄園から産まれる。高地畑では葡萄はゆっくり熟し、豊かな酸味と複雑なアロマ、独特の個性を湛えた味わいとなる。



丁寧に手入れされている低収穫のゴブレット仕立て。マロンドロでは、カバー・プラントの導入などエコロジカルな栽培方法を原則としている。

紫がかったチェリーレッド。煮詰めたジャムやカシスの香りがあります。バニラやダークチョコレートなどの柔らかく強調し過ぎない樽香が鼻孔を擦り、マイルドにこなれた存在感溢れる丸みのあるタンニンは芳醇で、柔らかな酸と果実味が広がります。じっくりと味わって欲しいワインです。ラベルのデザインは葡萄をイメージしています。

●評価

ヴィノス91点/ギア・ペニン88点/インターナショナル・ワイン・ガイド銀賞/デカンタ銅賞&87点

ジルベール&ガイヤール金賞&89点/※ギア・ヴィノABC92点

※30ユーロ以下の高品質お買い得ワインを紹介するワイン・ガイド。マドリッドの大手新聞社 ABC 所属のジャーナリスト兼批評家のファン・フェルナンデス・クエスタ氏が発行

DOモンサン Montsant

2002年に新しいDOとして認定。
 しっかりとした骨組みと濃厚な果実味の赤ワインで注目される。

