

## Los Helechos / ロス・エレチオス (アルゼンチン / メンドーサ / ウコ・ヴァレー)



アルゼンチンのワイン産業の中心地メンドーサ。近年海外の有名生産者、著名コンサルタントがそのポテンシャルに惚れ込み、ワイン造りを手掛けているのが、南に車で1時間の場所にあるウコ・ヴァレーである。ウコ・ヴァレーは南北に細長い形をしており、乾燥した気候のため雨はほとんど降らず、アンデスの山頂からの川の水が灌漑の水源として重要な役割を果たしている。メンドーサで最も標高の高い畑を持ち(850m~1,200m)、土壌は、粘土や岩を基盤とし、表土には砂や砂利が広がり水はけが良く、標高の高さと適度な水分ストレスが、他の産地とは違った独特の個性を生み出す要因となっている。

ロス・エレチオスは2011年にウコ・ヴァレーの高品質な葡萄を使用したワインを造りはじめ、マルセロ・パロラロとアンヘル・メンドーサという2人の醸造家のチームワークによって、多くのワインコンクール、ワイン専門誌で高評価を得ている。特にカベルネ・フランはデカンター誌で97点を獲得するなど評価が高い。

WELH0001B

デシグナード・ヴィオニエ 2022

希望小売価格(税抜) ¥4,000



[白] 750ml

[セパージュ] : ヴィオニエ

ワイナリー直ぐ近く、標高950mとなるトゥブングト、ラ・アルボレダの葡萄を使用。収穫は手作業で行い、厳しい選果を実施。発酵及び熟成はステンレスタンク。昼夜の気温差が大きいため豊富な酸と複雑で広がりある香り特徴的。白桃やアプリコットの香り。高地ならではの引き締まった果実味と骨格に、蜂蜜のようなジュシーさを感じられるエレガントなヴィオニエ。総酸度6g/L。Alc.13%。

在庫  
131本

WELH0003B

デシグナード・カベルネ・ソーヴィニオン 2020

希望小売価格(税抜) ¥4,000



[赤] 750ml

[セパージュ] : カベルネ・ソーヴィニオン

ウコ・ヴァレーを横断するトゥスマン川が丁度真直ぐに北上する時に西側に広がる地域トゥスマンとトゥブングトに跨るあるサン・カルロスの葡萄を使用。手摘みで収穫後選果を行う。ステンレスタンクで15日間発酵。その後タンクへ移しMLFを行う。30%をフレンチオーク樽で12カ月間熟成。Alc.13.5%。

在庫  
190本

WELH0007B

ロス・エレチオス・シャルドネ 2020

希望小売価格(税抜) ¥5,000



[白] 750ml

[セパージュ] : シャルドネ

ウコ・ヴァレーを横断するトゥスマン川が丁度真直ぐに北上する時に西側に広がる地域トゥスマンにあるヴィスタ・フィオーレスの葡萄を使用。標高は850m。収穫は手作業で行い、空気圧式のプレス機で優しく、慎重に搾汁。マストの50%はステンレスタンクで14~16℃、13日間発酵。残りの50%はフレンチオークの新樽で16~18℃、25日間発酵させ、その後8カ月間シュール・リー。最後にアッサンブラージュし瓶詰。複雑性と高密度の果実味とバランスが取れたウコ・ヴァレーならではの出来と言える。Alc.13%。

在庫  
105本

WELH0009B

ロス・エレチオス・マルベック・デ・マルベック 2019

希望小売価格(税抜) ¥5,000



[赤] 750ml

[セパージュ] : マルベック

ウコ・ヴァレー、トゥスマンにあるヴィスタ・フィオーレスの葡萄を使用。標高は850m。収穫は小さい箱を使い手作業で行う。房と粒の段階に分けて2回選果。ステンレスタンクで25~27℃、15日間発酵。アメリカンオークの樽で14カ月熟成。高地の葡萄ならではのしっかりとした色調。高アルコールでジャミーなマルベックではなく、ブラックベリー、プラム、チェリーを感じさせる赤黒系果実とスパイスが調和した引き締まった味わい。Alc.14%。

在庫  
105本