



BODEGAS LACORT | ラコルト

(スペイン/リオハ/DOCaリオハ)

ボデガス・ラコルトは20世紀初頭に、当時のリオハにおける近代的なブドウ栽培を牽引する人物の一人であったマリアーノ・J・ラコルトにより設立されました。彼は常に革新的でモダンなワインを生産しながらも、ワイン造りを始めた時の初心を忘れませんでした。

現在でも彼の特徴である革新性を放棄することなく、原産地を尊重すること、つまり土地への愛と歴史への敬意が、今日のボデガス・ラコルトのワインを生み出しています。



ラコルト ブランコ

参考上代: 1,980円(税込) / 750ml

[白ワイン/辛口]

ぶどう品種:ピウラ 100%

粘土と石灰岩の土壤に植えられたブドウを使用。スキンコンタクトを行い、その後は澱と共に発酵させる。ワインは輝きのある麦わら色で、白い果実、アカシア、フェネルを示す香り高いブーケを示す。口当たりはクリーミーで華やか、フレッシュで、果実味と酸味のバランスがよい。



ラコルト ティント

参考上代: 1,980円(税込) / 750ml

[赤ワイン/ミディアムボディ]

ぶどう品種:テンプラニーリョ 100%

リオハの3つのサブゾーンの異なる土壤で栽培されたテンプラニーリョを使用。使用するブドウのうち25%はマセラシオン・カルボニックを行い、タンニンが控えめでフルーティーなワインが造られる。発酵の後、4か月の樽熟成と6か月の瓶熟成を経て、完璧な状態へと仕上げる。濃厚で鮮やかなルビー色。軽やかなフルーティーな香り。心地よい余韻を伴った滑らかさを感じる。



株式会社 **キムラ**

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベル・ヴィンテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。