



ARRAYÁN | アラヤン

(スペイン／カスティーリャ・ラ・マンチャ／DOメントリダ)

1999年に個人のプロジェクトとして創業。土壌、品種、標高の大きな違いを研究し尽くし、それぞれのワインのユニークな個性と典型性を伝え、メントリダを注目産地へと引き上げたワイナリー。ボルドー系品種の他、ガルナッチャ・グリス等の少数在来品種の可能性を調査するため栽培を進めている。

2009年、「ベガ・シシリア」をはじめとした幾つかの著名なワイナリーで醸造を学んだスペインを代表する女性醸造家のひとり、マイテ・サンチェスを迎え、ブドウ畑のテロワールを最大限純粋に表現するワイナリーへと躍進。自然の力を生かすブドウの生産とブドウに適した醸造、マイテ・サンチェスならではの感性で秀逸なワインを造り続けています。

除草剤や化学肥料は一切使わないエコロジックなブドウ栽培。収穫は気温の低い夜間に行う。天然酵母を使用し、発酵は酵母による自然発酵。



中程度のルビーレッド。熟した果実とスパイスのアロマ。エレガントなブーケに熟成のアロマ。口に含むとフレッシュで飲みやすい。持続性がある。フレンチオーク樽で8か月熟成。瓶熟12か月。

アラヤン・セレクション

参考上代: 3,400円(税込3,740円) / 750ml

[赤ワイン／フルボディ]

ぶどう品種: シラー、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、プティヴェルド



深いガーネットレッド。香りはガルナッチャ種の特徴であるチェリーのフルーティーなアロマを強調し、花やミネラルのニュアンスも伴う。洗練されたタンニンを伴うエレガントなストラクチャー。全体的に複雑味のある心地よいワイン。

300Lと500Lのフレンチオーク樽で12か月熟成。瓶熟12か月。

ラ・スエルテ・デ・アラヤン ガルナッチャ

参考上代: 4,500円(税込4,950円) / 750ml

[赤ワイン／フルボディ]

ぶどう品種: ガルナッチャ



中程度のストロベリーピンク色。赤いベリー、チェリー、白い花のアロマが際立つ。オイリーで包み込むような味わいで、フィニッシュにはフレッシュさが感じられる。果汁は品種ごとに搾汁しブレンドされる。

アラヤン・ロサード

参考上代: 2,800円(税込3,080円) / 750ml

[ロゼワイン]

ぶどう品種: ガルナッチャ、シラー



麦わらイエロー。ストーンフルーツ、ハチミツ、フェネルのアロマ。ミネラルとスパイシー。味わい深く、エレガントでベルベットのような口当たり。

300Lと500Lのフレンチオーク樽で7か月熟成。

ラ・スエルテ・デ・アラヤン アルビージョ・レアル

参考上代: 4,800円(税込5,280円) / 750ml

[白ワイン／辛口]

ぶどう品種: アルビージョ・レアル



エドゥアルド・アローヨの一周忌に捧げるワイン。濃厚な麦わらイエロー。白い果実、リンゴ、地中海のハーブのアロマ、花のニュアンス。口に含むとオイリーでクリーミー、ボリューム感があり余韻が長く、シルキーな感触で口中を包み込む。300Lと500Lの樽で8か月熟成。

アローヨ・デ・アラヤン

参考上代: 4,800円(税込5,280円) / 750ml

[白ワイン／辛口]

ぶどう品種: ガルナッチャ・ブランカ、ガルナッチャ・グリス

エドゥアルド・アローヨ (1937-2018)

アラヤンを紹介するうえで不可欠なのが、多彩かつ前衛的な画家、エドゥアルド・アローヨの存在です。気さくで温かい人柄の画家は、アラヤンの最初の1本からラベルを手掛けてきました。2018年10月14日に逝去しましたが、彼の没後2019年に長年培ってきた友情の証として、エドゥアルド・アローヨへの惜しみない敬意を込めたワインを発表しました。

永続的な余韻は時を超え記憶に残ってほしい人への敬意と称賛をワインで表現しています。



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。