

ラフィットとカテナのマリアージュ「カロ」の新アイテムを発売

～ ボルドーとアルゼンチンの文化を調和したエレガントかつフルーティーなワイン～

ファインワインを輸入・販売する株式会社ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:保美 光宏)は、アルゼンチンで高い評価を得ているワイナリー、ボデガス・カロの「アマンカヤ 2004」(オープン価格)を、2006年6月上旬から新発売します。

ボデガス・カロは、ドメヌ・バロン・ド・ロートシルト(ラフィット 以下 DBR)と、アルゼンチンの名門ワイナリー、カテナ社による共同プロジェクトです。カテナの生み出すワインのエレガンスに驚いた DBR からの申し出により、1998年、両者のコラボレーションによるカベルネ・ソーヴィニオンとマルベックをブレンドしたワイン造りがスタートしました。

DBR はシャトー ラトゥール元醸造責任者クリスチャン・ル・ソメール氏を派遣し、カベルネ・ソーヴィニオンに関する長年の技術とワインのブレンド・ノウハウを提供しました。一方、カテナはマルベックにとって特別な土地であるアルゼンチンのテロワールについての知識と、マルベックに対する情熱を生かし、最良の土壌を見つけました。こうして 2002 年に発売した「カロ」は、世界中で高い評価を獲得しました。この「カロ」の成功を受け、「カロ」とはスタイルの異なるワインとして誕生したのが、今回発売の「アマンカヤ」です。

「アマンカヤ」とは、インディオ語でアンデス山脈に生息する小さな可愛らしい花の名称です。アルゼンチンのアイデンティティーとボルドースタイルを調和している点は「カロ」と同様ですが、「カロ」に比べてマルベックのブレンド率が高く、熟成期間が短いため、よりフルーティーに仕上がっています。ソメール氏の下で醸造を担当する女性醸造家エステラ・パリネッティ氏による、エレガントでチャーミングなワインです。



商品名:	アマンカヤ 2004
参考価格:	2,470 円(税別)
ぶどう品種:	マルベック 55% カベルネ 45%
色:	赤
コメント:	オーク樽(新樽 20%)で平均 11 ヶ月熟成。チェリーや野生フランボワーズのニュアンスのある、とてもフルーティーな香り。口に含めば、オーク樽からくる燻製したバニラのニュアンスが感じられ、非常にフレッシュでよく調和した凝縮感が口内に広がります。ソフトで長く持続するタンニン分が素晴らしいバランスを保っています。