

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Ulibarri Artzaiak
/ **Basque**

▼ 生産者：ウリバリ・アルザイアク
/ バスク



概要

ウリバリ・アルザイアクはバスク州ビスカヤ県のGordexolaに位置する生産者。イベリア半島から15km、海拔200m。牧草地と森に囲まれていて、ラクサ羊の放牧と2.2haの南向きのブドウ畑でブドウを栽培している。水はけと風通しの良い畑で、土壌は粘土、片岩など。

この地域は雨が多いため、ブドウの樹は2mに剪定し、1mの位置にワイヤーを張り風通しや病気への対策をとっている。手摘みで7kgの箱に収穫。畑の隣が醸造所なので収穫後2時間以内に圧搾ができるメリットがある。醸造所は17世紀にたてられたバスク地方伝統の建物で壁の厚さが1mあるため、醸造に適しているという。

面白い特徴としては、秋～冬にかけては羊をブドウ畑に放牧していることで、バランスの良い土壌に貢献しているとのこと。

	Txakoli Bio		ステンレスタンクで自然酵母で発酵し、8か月熟成。無清澄、無濾過。完全にドライな白ワインで、微発泡ではありません。淡い黄色や黄緑色の外観。爽やかな柑橘系の果物やハーブなどの芳香。味わいは、非常に強めの酸味、レモンやライム、グレープフルーツの甘みと苦みが共存している感じ。夏向きのワインで、でサラダやカルパッチョ、新鮮な魚介などと相性がよさそう。個人的なイメージはステンレスタンクのシャブリ。	
	Denomination of Origin Bizkaiko Txakolina			
	品種: Ondarrabi Zuri, Ondarrabi Zuri Xarratue			
	価格: 3,000円	色: 白		2015年
	アルコール度数: 13.20%			
	SO2合計: 58mg/L	栽培: 有機		
	SO2自由: 27mg/L	収穫: 手摘み		
糖分: -	醸造: 自然酵母			