



**LOS NADIES**  
**BODEGA ALMACEN**  
ロス・ナディエス  
ボデガ・アルマセン  
ウルグアイ カネロネス

1923年、カネロネスのクチージャ・ヴェルデ交差点で創業。以来家族で4代に渡り、ウルグアイ南部の粘土と石灰質土壤の土地でブドウ栽培とワイン造りを行う。熟成する価値のある、洗練されたワインを造ることを目的にブドウを育て、気候と土壤への深い理解の元に極力昔ながらのシンプルな技術を用いて非常に濃厚な、ワクワクするような結果を生み出している。そのため品質が不十分なワインは瓶詰を行わず、満足いく品質の物しか瓶詰、販売を行いません。

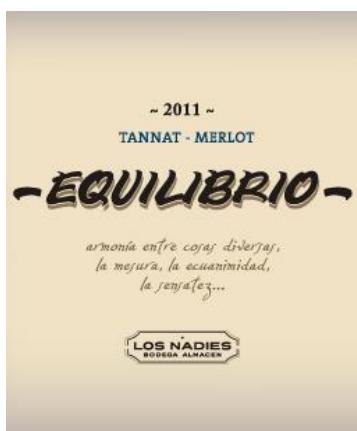


現オーナーの **Manuel Filgueira** マヌエル・フィルゲイラ 氏は若い頃にフランスに渡り **Michel Rolland** (Château Léoville Poyferre) や、 **Pascal Ribereau-Gayon** (Château Berliquet)、 **Patrick Valette**、 **Alain Brumont** の元で働き、ワイン醸造学を学びました。ワイン業界では『彼はドリームチームと共に働いた』と言われています。

**LOS NADIES = The Nobody**

1997年に沖縄に訪れたManuel氏は武士道や哲学に非常に興味を持ちました。それから日本で思いを巡らせ『LOS NADIES』と名付けました。

その根幹は宮本武蔵の五輪書の哲学と同じ"空虚"や"無"に基づいています。また当時は世界でもあまり知られていなかったTannatというブドウ品種を丹精込めて育て上げています。ボトルに詰まっている愛情、情熱、思いやり、更には苦悩までも感じていただきたい、それがLOS NADIESの精神です。



**エキリブリオ 2011**

タナ57%、メルロー43%



2011年はウルグアイでは最良の年で、完熟したブドウの品質は香りといい果肉の糖度と酸のバランスといい最高の出来。桜色を帯びた、濃い紫色。プラムや熟したチェリー、カシス、ブラックベリーの香り。アタックはやさしく甘く、穏やかな酸と共にゆっくりと流れていきます。甘草、プラム、ブラックベリーのニュアンス。十分に熟したタンニンに満ちている。

17~18年の熟成が可能。

SAKURA Awards 2017 : Gold , 2018 : Double Gold , 2019 : Gold

アルコール度数 : 15.9%

JAN: 7730929090020 CODE: UR-LN01-11

**参考小売価格**  
**¥10,000(税別)**



**エキリブリオ 2015**

タナ94%、メルロー4%、マルベック2%

フレンチ、アメリカン、ハンガリーオークなど複数の樽で21か月間熟成



2015年は過去20年間で最高の年の1つ。マルベックを加えることでタンニンを和らげると同時に果実味が増した。プロが注意深くテイスティングを行えばその複雑さの片鱗が窺える。ただ、意識せずに飲めばこれは非常に飲み易く感じるだろう。

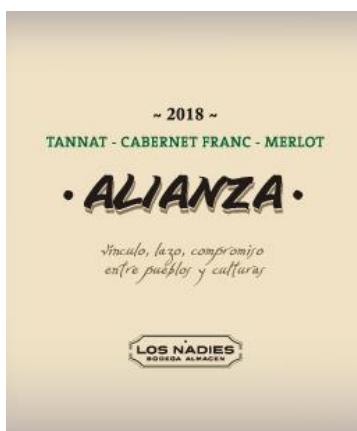
アロマはスミレや火打石、甘草、シガー、ミント、キャラメル等。スパイシーでしっかりといて果実の熟した甘みを感じる。タンニンは力強く、少なくとも2033年まで持続するポテンシャルを秘めている。

SAKURA Awards 2019 : Double Gold

アルコール度数 : 14.1%

JAN: 7730929090044 CODE: UR-LN02-15

**参考小売価格**  
**¥6,300(税別)**



**アリアンサ 2018**

タナ59%、カベルネフラン37%、メルロー4%

アメリカンオーク樽で7か月間熟成



オーク樽のニュアンスが感じられる軽やかでフルーティな赤。カベルネフランとメルローがフルーティさを与え、タナの力強いボディと濃厚なタンニンがワインに丸みを与えています。アロマはダークチェリーやカシス、プラムなどの甘みを帯びた果実の香り。口当たりは優しく爽やかな酸と芳醇な果実味が口の中に広がる。エレガントで長い余韻。少なくとも10年は熟成可能。ALIANZA = 協調、パートナーシップ

SAKURA Awards 2019 : Silver

アルコール度数 : 12.8%

JAN: 7730929090037 CODE: UR-LN03-18

**参考小売価格**  
**¥3,600(税別)**

