



LOS VIENTOS  
ロス・ヴィエントス

ウルグアイ カネロネス

1920年、イタリア・ピエモンテ生まれのアンジェロ・ファツラブリーノが戦火を逃れてモンテヴィデオにやってきました。ワイン造りのノウハウを持っていたアンジェロは1930年代に5つの畑で2つのワイナリーを運営、のちに後継者となった息子のアレハンドロは70年代から80年代にかけてウルグアイのワイン産業に大きな影響力を持つようになりました。アレハンドロの3人の息子の一人、パブロは1995年にヴィネード・デ・ロス・ヴィエントスの単一畑を相続、1998年にここで自分のワイナリーを始めることを決意しました。



ロス・ヴィエントスはラプラタ川の河口部の海からわずか4キロの沿岸地域に位置しています。大西洋からの海風を受ける畑はブドウの熟成に理想的な気候であり、このいい海風がたくさん吹くことから Los Vientos (=風) と名づけられました。

パブロはこの地で農薬を使わず、不耕起栽培を行い、環境にやさしいブドウ造りを行っています。「僕たちの畑は本当に自然のまま。造りこんだ畑は好きじゃないんだ」by パブロ・ファツラブリーノ



**エステバル 2017**

ゲヴェルトラミネール60%  
シャルドネ30%、モスカート10%  
シュールリーで6か月熟成

パイナップルやパッションフルーツ、アカシアの香り。  
アーモンドクリームや白桃の風味も感じられる。甘みと酸味のバランスが良く余韻も長い。

アルコール度数：13%  
JAN: 0832473000030  
CODE:UR-LV01-17

**参考小売価格**  
¥2,200(税別)



**ノトス 2016**

ネッビオーロ90%、タナ10%  
フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成

年間2000本限定生産。バラヤスミレ、チェリーにスパイスの香りが感じられる。口当たりはやや甘くオレンジピールのニュアンス、なめらかなタンニンとラズベリーの余韻が続きます。

アルコール度数：14%  
JAN:0832473000139  
CODE:UR-LV02-16

**参考小売価格**  
¥2,200(税別)



**アルネイス・シャルドネ 2016**

アルネイス60%、シャルドネ40%  
シュールリーで6か月熟成

香りはアプリコットや熟したシトラス香、華やかでフルーティー。口当たりは優しく甘みをともなった青リンゴ、余韻はスッキリとした酸が広がる

アルコール度数：13.5%  
JAN:0832473000252  
CODE:UR-LV03-16

**参考小売価格**  
¥2,200(税別)



**タナ 2015**

タナ100%  
フレンチオークの新樽で3か月間熟成、タンクで熟成

複雑な香り。ブラックベリーと熟したチェリーが感じられる。パワフルでジュワリと洗練されたタンニンの余韻が広がる

アルコール度数：14%  
JAN:0832473000016  
CODE:UR-LV04-15

**参考小売価格**  
¥2,200(税別)

完売により  
**終売**  
致しました