



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・ファッ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つのワイナリーを経営、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決意をしました。



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作りを行っています。「僕たちの畑は本当に自然のままだ。造りこんだ畑は好きじゃないんだ」by パブロ・ファッラブリーノ

エスティバル 2017



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

パイナップルやバッショングルーツ、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)

ノース 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。バラやスミレ、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%

熟成

熟したシトラス香、華やかで
さりげなく甘みをもつた
ツキリとした酸が広がる
アルコール度数：13.5%
JAN: 083247300252
CODE:UR-LV03-16

参考小売価格
¥2,200(税別)

タナ 2015



タナ100%

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
シナモンの香りが感じられる。パワフルでジュー
リッシュなタンニンが特徴です。

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

参考小売価格
¥2,200(税別)