

コメンヘ ビベリウス 2016

Biberius(ビベリウス)はバランスと心地よい余韻が残る上級ロブレで、快活かつフレッシュな生き生きとしたテンプラニーニョのキャラクターが感じられる、若くても素晴らしいボトルです。その秘密は、**オーガニック**農法、品質保持で制限された**栽培量**、独自の**トリプルセレクション**という収穫法、大学と共同研究している**自然酵母菌の選定法**にあります。

Comenge(コメンヘ)が自己所有・栽培している**石灰質土壌畑**は、近年高級ワインの産地として注目されている**リベラデルドゥエロ**山岳地の最高地(標高900mを超える畑も)にあり、自然酵母を意識しながら**環境保全**と**オーガニック**農法で栽培される葡萄(樹齢15~18年の4つの畑)は毎年ブーケが強いワインを生み出してくれます。

2008年からComengeが手掛けてきた**Roble**、そのボトル名に思いついたのが、それから2000年ほど前にこの土地に駐軍したローマ帝国皇帝**ティベリウス・ネロ**のことでした。

ドーロ川沿岸の素晴らしいワインに魅せられた皇帝は、**ティベリウス**という名前をもじって**ビベリウス**(飲兵衛ティベリス)と呼ばれていました。そして今でもComengeの畑から当時の金貨が出てくることから、若さと果実味を象徴したオレンジ色のエチケットに**ビベリウス**皇帝の金貨を透かして入れてあります。

Tasting Notes

色調: 輝きのあるルビー色。

香り: ブルーベリーを中心にチェリーやラズベリーなどの赤系果実のアロマ。短期間オーク樽熟成することで、バニラやチョコレートのニュアンス。

味覚: チャーミングな紫系果実とともに赤系果実の酸味が心地よく、オーク樽熟成することで穏やかなタンニンの印象。綺麗な酸により飲み疲れしないフルボディ。

Pairings

食事: オードブル全般、シャルキュトリー、焼き鳥、揚げ物、生春巻きなどのオリエンタル料理。タパスと抜群な相性。鶏肉、ハム・ソーセージ。和食の煮魚料理、茄子の味噌焼、みそ料理全般でもOK。



ティント・フィーノ(テンプラニーニョ)100%



4~6ヶ月フレンチオーク樽で熟成



生産数 164,000本、マグナム 3,780本

【アルコール度数】

14パーセント

【土壌】

粘土石灰質、粘土質土壌

【醸造】

自然酵母

【サービング適温】

12-16°

