

6年以上の熟成を経て出荷される至福のスペインワイン!

## ボデガス・メディナ ハロコ 2007



1931年にメディナ家によって創業されたボデガ（醸造所）は、南スペインのポルトガル国境と隣接したエクストレマドゥーラ州、ザフラ村でワイン造りを行っています。広大な土地と畑を所有するボデガは、ぶどう栽培から醸造、熟成、ボトルリングまでを一貫して行う醸造蔵元です。痩せた土地と言われてきたこの土地で最高品質のスペインワインを作り上げようとメディナは、ぶどうの栽培方法を根本的に見直し、醸造設備にもふんだんに投資、熟成させるための最高級オーク樽を購入し、彼らのワインを飛躍的に上質なものに進化させたのです。4代目のオーナーとなるメディナ氏は、ワインを精力的に宣伝して世界中を駆け回り、今まで無名生産地であったエクストレマドゥーラのワインのイメージを大きく変えました。その成功の証となったワインが、この“ハロコ”です!

### コルク材質の高級ラベルも魅力!

品名：ハロコ 2007

生産地：エクストレマドゥーラ

格付け：V.d.T (ヴィノ・デ・ラ・ティエラ)

品種：50% ガルネー・グイヨ, 35% テンペラニョ, 15% ガルツァ

熟成：ワインは、発酵後に約1年間はタンク内にて寝かせた後、アメリカンオークの樽にて4年間熟成させます。さらに、ボトルに詰めてからセラー内にて最低1年間じっくりと熟成され、最終的に6年以上の熟成を経て出荷されます。

特徴：濃いルビー色で熟成による茶色を帯びたワインは、ベリー系のブーケがありオーク樽熟成からのスパイシーなアロマ、カカオのような甘いタンニンが楽しめます。心地良い風味と後味は、至福の味わいです。

**NUEVO!**



上代：¥2,750 (税別) / 規格：750ml/12本入

JAN：8422614011012

**ROYAL OF JAPAN**  
- Fine Wines & Foods -

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン  
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1  
TEL：03 (3715) 8273