



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル
DOQ	プリオラート
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
畑総面積	0.8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

※9月中に既存のヴィーニャ・アルタ2011から「マス・サルダナーナ2011」に仕様変更となりますが、中身自体の変更はございません。

※年内に「マス・サルダナーナ2011」に移行予定

変更点
※ワイン中身自体には、変更はございません

★renewal★ 35.-10. DO Catalunya tinto 2011 Mas Sardana DO カタルーニャ赤 マス・サルダナー		35.-6. DO Catalunya blanco 2011 Vina Alta DO カタルーニャ白 ヴィーニャ・アルタ		ワイン名	ヴィーニャ・アルタ	マス・サルダナー
品種	グルナツシュ70%、 サンソー30%	品種	グルナツシュブラン100%	キャップ	コルク	スクリューキャップ
樹齢	63年平均	樹齢	30年平均	小売価格	1,575円(税込)	1,680円(税込)
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	【マス・サラダナーナのラベル】 		
マセラシオン	セメントタンク28日間	マセラシオン	なし			
醗酵	温度28℃前後で25日間	醗酵	醗酵温度18℃ ステンレスタンクで20日間			
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月			
マリアーージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 オツソイラティチーズ	マリアーージュ (生産者)	オニオンフリット、 シーフードパエリア			
マリアーージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	ズッキーニとライムのクスクス			
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃			
テイasting コメント	イチゴジャムやフランボワーズ、タイム、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がストレートで、やわらかなタンニンとミネラルとのバランスが良く喉越しもきれいにスツと通る！	テイasting コメント	青リンゴやシトロン、タイムなど南仏のハーブの香り。ワインはフレッシュでポリウム感があり、潮の風味とほのかに苦味を伴ったミネラルがフルーティーなボディとバランスよく調和する！			
希望小売価格	1,680円(税込)	希望小売価格	1,575円(税込)			
ちなみに！	収穫日は9月12日、9月30日。収量は60hl/ha。Masは「ドメーヌ」の意味があり、Sardanaはカタルーニャ地方の「フォークダンス」の名前。フランク自身が、カタロニアに敬意を表し、伝統ダンスSardanaをワイン名にしている！	ちなみに！	2011年から質を上げるためにグルナツシュブラン100%で仕込んでいる！収穫日は9月1日。収量は60hl/ha。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！			