

La Niña de Cuenca

www.laninadecuenca.com



お問い合わせ先

👤 Lorenzo Lopez Orozco

☎ +34 629 751 027

✉ info@laninadecuenca.com

お買い求めいただける製品

種類	赤	白	ロゼ	スパークリング	デザート	ワイン製品
	●	●	●	○	○	○
価格	>1€	1 - 1,99€	2 - 3,99€	4 - 7,99€	8 - 14,99€	>15€
	○	○	○	○	●	●
形態	ボトル	BIB	バルク	オーガニック	その他	
	●	○	○	○	○	○

海外主要取引先: スペイン、スイス、オランダ、ルーマニア

ラニーニャデクエンカは、2016年に小さなガレージワイナリーとして誕生しました。ロペス オロスコとその一家は、厳選された区画で収穫されたブドウを使い、この土地のブドウ、土壌、気候の相乗効果を引き出しながら、またとない際立った個性を表現したワインを作ることを目指して、このワイナリーを設立しました。有機生産の手法による限定生産で、ボトルにはそれぞれ番号が振られています。

当ワイナリーでは、ブドウと伝統に対する敬意を表すため、ワインの発酵と熟成には必ず約 500 リットルと 1,000 リットルの陶器の壺を使っています。マンチュエラというアペラシオン（産地）にある当ワイナリーでは、ブドウ畑の全区画で有機栽培を行っています。これらのブドウ畑には 30 年を超える歴史があり、中には 100 年を超える歴史を持つものもあります。当ワイナリーでは、人の手による介入を最小限に抑えたミニマリスト方式でワイン造りを行っています。常にワインを主役として、それぞれのヴィンテージの個性を際立たせることを大切にしています。

ブドウの収穫は夜間に手作業で行われます。質を高めるために収穫を遅らせることもあります。完璧なワインを作ろうとするのではなく、流行りに捕らわれず、時間がかかっても自分たちのスタイルに忠実であることにこだわった、調和のとれたワイン造りを目指しています。

当ワイナリーのイチ押し: 有機栽培のブドウ樹は、前世紀の初頭に植樹されたものです。さらにすべてのワインの発酵と熟成には陶器の壺を使用しています。当ワイナリーでは木製の樽やステンレス製のタンクは使用していません。

Velvet & Stone

1



🍷 Bobal

📅 2019

🕒 6 months

Orovelo

2



🍷 Albilla

📅 2019

🕒 7 months

Rubatos

3



🍷 Bobal

📅 2018

🕒 10 months

Ildania

4



🍷 Bobal

📅 2017

🕒 18 months



TASTING NOTES

1 Velvet & Stone

2 Orovelo

3 Rubatos

4 Ildania
