

Finca Loranque

📍 <http://www.fincaloranque.com/en/home>



お問い合わせ先

👤 **Isabel Peces**
☎ +34 663 051 086
✉ export@fincaloranque.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: ドイツ、デンマーク、スイス、米国、中国

・20万本/年

フィンカ ロランケは 1982 年以降、ディアス ベルメホとその一家が所有しています。このエステートを引き継いだクルス ベルメホは、家族、ワインの伝統、ありのままの自然という 3 つに対する自身の情熱を結集し、事業に参加するようになった息子たちと協力して、その背景が反映された唯一無二のワインを生み出しています。

女性当主が率いる家族経営の歴史あるワイナリー。この地では、土壌が痩せているが故に農業が発展した歴史を背景に、中世から質の高い作物が収穫されています。不思議な魅力を感じさせるフィンカ ロランケ エステートのワインは、18 世紀に建てられた素朴な建物の中で職人の手によって作り上げられます。高い木の天井、大きな日干しレンガの壁、粘土製アンフォラ用の型などが残る、この魅力的で貴重な建築物は、スペイン政府によって国の文化遺産建造物に指定されています。

この標高 500 ~ 640 m の位置にある粘土状で石灰質の痩せた砂地において、主にシラー、テンブラニーリョ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨンといった品種が有機栽培され、手作業で収穫されます。生産量を抑えることにより、自然で環境に配慮したワイン造りを確立しています。

当ワイナリーのイチ押し: 当エステートのワイン醸造研究者兼アドバイザーを務めるパブロ エグスキーサは、現代のスペインのワイン業界で最も著名なワイン醸造研究者の 1 人です。エグスキーサの存在は、最高品質のブドウのみを収穫し、常に環境に対して絶対的な配慮を払いながら、丹念な仕事によるエステート ワインを生産することを可能にしています。

Loranque Tempranillo

1



🍷 Tempranillo

📅 2018 🕒 12 months

Loranque Vino de Parcela Cencibel

2



🍷 Cencibel

📅 2016 🕒 14-16 months

Finca Loranque

3



🍷 Syrah, tempranillo

📅 2016 🕒 14 months

Loranque Cabernet Sauvignon

4



🍷 Cabernet Sauvignon

📅 2015 🕒 14 months

Loranque El Grande

5



🍷 Syrah

📅 2015 🕒 16 months

El Greco

6



🍷 Syrah, Tempranillo

📅 2016 🕒 20 months

TASTING NOTES

1 Loranque Tempranillo

2 Loranque Vino de Parcela Cencibel

3 Finca Loranque

4 Loranque Cabernet Sauvignon

5 Loranque El Grande

6 El Greco
