

Filus Malbec Reserve Uco Valley

100%フレンチオーク熟成（12~14ヶ月）によるフィルスの最高傑作！

『テストマツタを手掛けた天才醸造家が惚れ込んだ稀有なテロワール。』

フィルスは1997年、グスタヴォ・カポネとアンブロ・ディ・レオによって設立されました。カポネは幼少の頃よりワインに囲まれ、伝統的なブドウ栽培を父親から継承し、有名ワイナリーでブドウ栽培・醸造を手掛けることとなります。

1983年、かのトラピチェでワイン造りを学び、その後、アメリカ合衆国に滞在し、カリフォルニア州を始め幾つかの畑のマネージャーとして活躍します。そして、一時仕事を中断して国際商業戦略の知識を修得するため、1992年にはニューヨークでMBAを取得し、ワイナリー成功への準備も怠りませんでした。

1994年カポネはアルゼンチンに帰国し、8年間の海外経験を生かし、ワイン造りの礎を築いていきました。そして1997年ワイナリー設立となり、現在はマルベック、カベルネ、シャルドネ、トロンテスを栽培しています。

フィルスの造るワインは力強さの中にも優しく穏やかな雰囲気漂い、ブドウの特徴が余すことなく表現され、高貴なブドウだけが持つ優雅さも兼ね揃えています。途中、ワインメーカーにアルベルト・アントニーニを招聘すると、瞬く間に高評価を貰うこととなり、サンフランシスコ国際コンペティション、アルゼンチンワインアワード等々、数々の受賞記録を重ねていきます。

現在は、このワインの品質を瞬く間に上げたアルベルト・アントニーニと共に10年間の月日を共にした、マリオ・マラート氏がワインメーカーを務め、更なる進化を遂げています。



生産者：フィルス

ワイン名：マルベック・レセルヴァ・ウコ・ヴァレー（メンドーサ）

タイプ／容量：赤ワイン・フルボディ／750ml

生産地：アルゼンチン／メンドーサ／ウコ・ヴァレー

ブドウ品種：マルベック 100%

コメント：<2013年>

紫がかかったルビー色。ラズベリーやプラム、甘草、バイオレットの香り。はっきりとした強い香りで、フィルス・ワイナリーのトップ・キュヴェであることが香りだけで理解できる。口に含んだ瞬間にワンランク上のワインだという次元の違いが感じ取れる。アタックはねっとりとした旨味がまず感じられ、中間の味わいでは甘いタンニンとスパイスを感じ、ブラックカラントやチョコレート、コーヒーなどのローストした風味がフィニッシュに現れる。12ヶ月に及ぶ100%フレンチオークでの熟成がより複雑味と上品さを増している。

参考小売価格：3,800円（税別）

JANコード：7798044204531

