

Chopo

チヨポ



" Seguir creciendo mientras mantenemos altos estándares de calidad y nos adaptamos a las solicitudes de nuestros clientes "

「高い品質基準を維持し、お客様のご要望に応えながら成長を続ける」

「チヨポ」(ポプラの木のこ)は、創業1870年、フミージャで最も早くワイン販売を開始したワイナリーとして名高い「アルセーニョ」の作品で、標高800メートルの完全無農薬栽培の畑で育まれたモナストレル(ムールヴェードル)を100%使用した、オーガニック・ワインです。

大ベテラン醸造家ファン・ミゲル・ベニテスを筆頭に、国際的な衛生管理手法「HACCP」を遵守した清潔な醸造を第一義とする彼らは、各種ワインメディアでも高評価を連発するなど、フミージャを代表するクオリティ・ワイナリーとしての名声を不動のものにしています。

また、コストパフォーマンスの高さで注目を集めている世界的な「スペインの無名産地トレンド」のド真ん中銘柄として、世界40カ国のテーブルで、たくさんの笑顔とともに楽しまれています。

(当社スタッフも含めて、男女問わず、ゼブラファンって何気に多いんですね)。

所在村	Jumilla
所有畑面積	50ha
醸造家	Juan Miguel Benitez
趣味	美食、パドルテニス、家族や友人たちとの楽しい時間
継承年	2011年
栽培	2013年より正式にオーガニック栽培(2015年に「Certificado de agricultura ecológica de la Región de Murcia」の認証取得)
醸造	国際的な衛生管理手法「HACCP」を実践。収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。除梗100%
販売先	輸出80%(40カ国)、スペイン国内20%(ワインショップ、百貨店、レストラン)
掲載実績	「Guía Peñín」、「Vinous」、「JamesSuckling.com」等
Web	http://alceno.com/



100% Monastrell

100% モナストレル

DOフミージャ。モナストレル(ムールヴェードル)100%。オーガニック栽培の24haの畑より。標高800メートル。石が多い石灰質土壌。平均樹齢25年。セメントタンクでアルコール発酵後、フレンチオーク50%、アメリカンオーク50%でマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。