

## GUAPOS WINE PROJECT グアポス・ワイン・プロジェクト



Guapos Wine Project(グアポス・ワイン・プロジェクト)はワインメーカーの Bruno Valente(ブルノ・ヴァレンテ)と Daniel Costa(ダニエル・コスタ)の二人が立ち上げたワインのブランドです。ロゴマークに書かれた[1977]は二人の誕生年です。

二人とも 15 年以上にわたりポルトガルでワイン造りに従事してきました。そんな二人が高品質でユニークなワインを造る為、2016 年にこの新しいブランドを設立しました。

ポルトガル北部のヴィーニョ・ヴェルデ地方に本拠地を構え、地域・気候・葡萄品種の個性を尊重したワイン造りを進めています。自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、葡萄栽培を一緒に行う事で良質な葡萄を手に入れる事が出来るのです。

長い歴史を持つポルトガルワインは、戦争、紛争、宗教など、様々な要因で独自のワイン文化が形成されています。その為、現在でも 250 品種を超えるワイン用の葡萄品種が認められています。1986 年のEC加盟をきっかけにワイン法が整備され、設備投資、新しい技術の導入も進みました。そして、2000 年代になり、それまでとは異なるビジョンを持った若いワインメーカーが増えてきました。ポルトガル独自の多様性を維持しながらも、以前とは違う個性を持つポルトガルワインの生産が増えています。この「グアポス・ワイン・プロジェクト」のブルノとダニエルも新しい世代のワインメーカーになります。



### 2021 Ardina Arinto 450 Vinho Verde

**アルディナ・アrinto ヴィーニョ・ヴェルデ** 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

葡萄品種: アrinto(樹齢約 20 年) 土壌: 花崗岩 サブリージョン・アマランテにある標高 450mの畑

収穫・醸造・熟成: 全て手作業で収穫。ステンレスタンクで 16 度に管理して 2 週間の発酵。

ボトルング後 3 か月間ボトル内熟成。

特徴: シトラスカラー、フルーティーでエレガントなアロマ。フレッシュなフィニッシュ。

アルコール度数: 12.0% PH: 3.80 酸度: 7.0g/L



### 2021 Ardina Loureiro 300 Vinho Verde

**アルディナ・ローレイロ ヴィーニョ・ヴェルデ** 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

葡萄品種:ローレイロ 100%(樹齢 16 年)土壌:花崗岩 サブリージョン・カヴァドにある標高 300mの畑  
収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫。ステンレスタンクで 14 度に管理して 2 週間の発酵。

ボトリング後 3 か月間ボトル内熟成。

(2021 年)アルコール度数:12.0% PH:3.08 酸度:6.4g/L

特徴:シトラスカラー、フローラルでエレガントなアロマ。穏やかで程よい酸味。



### 2022 Ardina Avesso 400 Vinho Verde

**アルディナ・アヴェッソ** 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

葡萄品種:アヴェッソ 100%

醸造・熟成:全て手作業で収穫。2500 リットルのステンレスタンクを使用。14 度に管理して 2 週間の発酵。

バトナーージュしながら 3 か月間ステンレスタンクで熟成。

アルコール度数:12.5% PH:3.30 総酸度:4.90g/L

特徴:シトラスカラー。花を思わせるエレガントなアロマ。素晴らしい酸を伴い口いっぱいにも果実が広がります。表現豊かな余韻。



### 2021 Castelo Negro Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde

**カステロ・ネグロ・アルバリーニョ・アヴェッソ ヴィーニョ・ヴェルデ** 参考上代¥2,500 (税込¥2,750)

葡萄品種:アルバリーニョ、アヴェッソ 土壌:花崗岩、サブリージョン・カヴァドにある標高 150mの畑

醸造・熟成:全て手作業で収穫。ステンレスタンクを使用。16 度に管理して 3 週間の発酵。

シュールリーで 2 月まで熟成。ボトリング後 3 か月間ボトル内熟成。アルコール度数:13.0% PH:3.10 総酸度:6.6g/L



### 2018 Castelo Negro Rosé 250 Vinho Verde

**カステロ・ネグロ・ロゼ ヴィーニョ・ヴェルデ** 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

葡萄品種: トゥーリガ・ナショナル 60%、エスパデイロ 40%

土壌: 花崗岩、サブリージョン・バイアンにある標高 250mの畑

醸造・熟成: 全て手作業で収穫。2500リットルのステンレスタンクを使用。16度に管理して3週間の発酵。

バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成。アルコール度数: 13.0% PH: 3.45 総酸度: 5.50g/L



### (Lot2022) Anthus Pet-Nat

**アンサス ペット・ナット** 参考上代¥2,500 (税込¥2,750)

葡萄品種: アリント、アヴェッツォ、ローレイロ

醸造・熟成: 人為的な介入を最小限に留めて造ります。酵母添加、SO2 添加せず。

瓶内で自然なまま発酵させます。

乳白色のレモン色、果実の複雑な香りを持ったペット・ナットです。

アルコール度数: 12% PH: 3.15 総酸度: 6g/L 残糖: 1.48g/L



### (Lot2022) Anthus Rosé Pet-Nat

**アンサス ロゼ ペット・ナット** 参考上代¥2,500 (税込¥2,750)

葡萄品種: エスパデイロ

醸造・熟成: 人為的な介入を最小限に留めて造ります。酵母添加、SO2 添加せず。

瓶内で自然なまま発酵させて造られるワインです。

アルコール度数: 13% PH: 3.29 総酸度: 6.5g/L 残糖: 1.52g/L