

# BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

---

パラシオ・デ・ボルノス  
DO ルエダ

---

セニョリオ・デ・サルリア  
DO ナバラ

---

ボデガス・ジェイロソ  
DO リベラ・デル・ドゥエロ

---

ドミニオ・デ・ボルノス  
DO リベラ・デル・ドゥエロ

---

マルティネス・コルタ  
DOC リオハ

---

オロト  
DO トロ

---

ゲルベンズ  
フィンカ・ラ・ロンバナ

---



# BORNOS

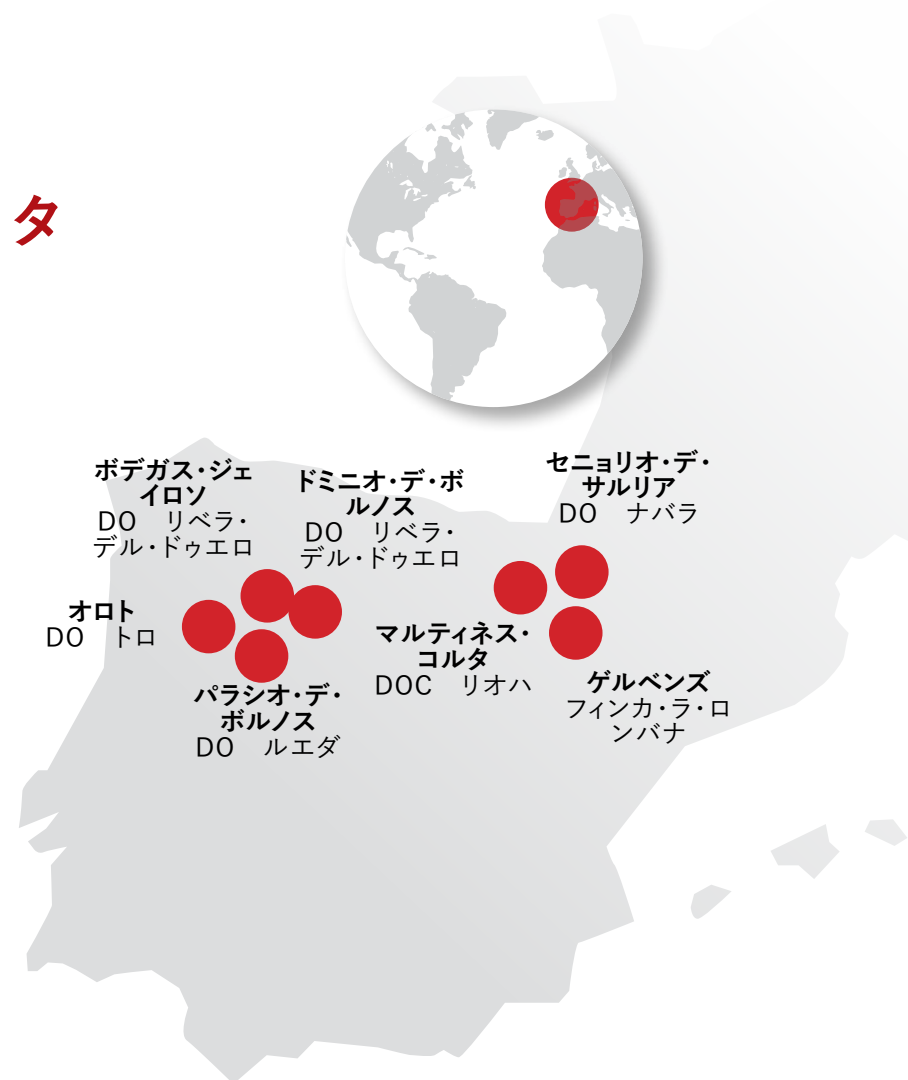
B O D E G A S & V I Ñ E D O S

7つのワイナリー、6か所の地域、308ヘクタール以上、25か国への輸出

ボルノスはすべてのワイナリー、ブランド、ぶどう畑、ワイン品種を結び付ける共通の概念です。独自の歴史、個性、ポジショニングを維持している、様々なワイナリーで構成されたグループ会社です。同時に、お客様の満足を追求する為に品質、技術革新、現代性に基づいた製造哲学と作業手法を共有しています。

ボデガス・ボデガス・イ・ビニエドス、7つのワイナリー、7か所のワイン生産の地域

パラシオ・デ・ボルノス(DO ルエダ)、セニョリオ・デ・サルリア(DO ナバラ)、ボデガス・ジェイロソ(DO リベラ・デル・ドゥエロ)、ドミニオ・デ・ボルノス(DO リベラ・デル・ドゥエロ)、マルティネス・コルタ(DOC リオハ)、オロト(DO トロ)、ゲルベンズービディティ(フィンカ・ラ・ロンバナ)



# BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

パラシオ・デ・ボルノス  
DO ルエダ  
[PAG. 4-6]



セニョリオ・デ・サルリア  
DO ナバラ  
[PAG. 7-9]

ボデガス・ジェイロソ  
DO リベラ・デル・ドゥエロ  
[PAG. 10-11]

ドミニオ・デ・ボルノス  
DO リベラ・デル・ドゥエロ  
[PAG. 12-13]



マルティネス・コルタ  
DOC リオハ  
[PAG. 14-15]

オロト  
DO トロ  
[PAG. 16]

ゲルベンズ  
フィンカ・ラ・ロンバナ  
[PAG. 17-18]



PALACIO DE  
**BORNOS**  
DO ルエダ

ルエダ(バジャドリー)の地においてワイナリーを開設・1976年に製造を開始・年間ぶどう生産5百万キロ以上・ブドウ畑30年以上・500ヘクタール以上でワインぶどうを育てています。



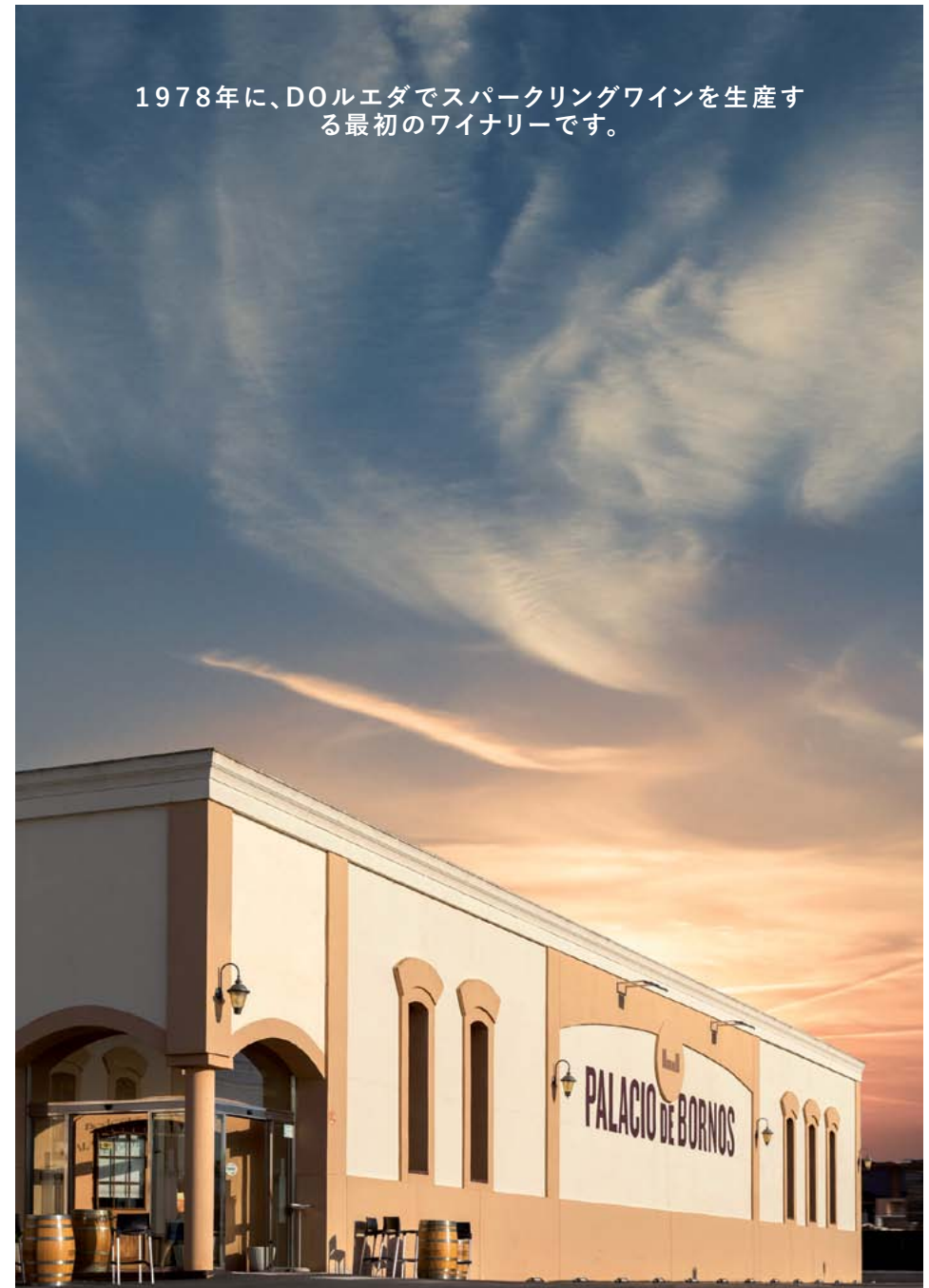
## ワイナリー

1976年にルエダの地において”Rueda”の名称でワイナリーを開設、製造を開始しました。そして原産のベルデホ種は高い品質を維持しています。

最初の数年間は、カスティーリャ・ヤレオン地域でブランドを統合し、後に国内外

で急速な拡大を開始しました。40年以上の堅実な作業の後、継続的なビジネスの拡大と革新が続きます。ぶどう畑への明確なコミットメントにより、DOのブランドルエダは最も有名なブランドの一つであるパレスオブボルノスのブランドの品質をワインに反映しています。

1978年に、DOルエダでスパークリングワインを生産する最初のワイナリーです。







30年間以上、パラシオデボルノスはルエダ、ポロス、ラセカの町の308ヘクタールに及ぶ土地で、ベルデホ品種、ソーヴィニヨンブラン品種、ピウラ品種、テンプラニーリョ品種を育てています。

## ぶどう畑

30年間以上、パラシオデボルノスはルエダ、ポロス、ラセカの町の308ヘクタールに及ぶ土地で、ベルデホ品種、ソーヴィニヨンブラン品種、ピウラ品種、テンプラニーリョ品種を育てています。ワイン製造では土壌の品質が常に優先され、いくつかの分析と土壌サンプルによりその構造を詳細に研究する事を通じて、ぶどうが最も適切な土壌で成長することが確保されています。私たちのぶどう畑の土壌の特徴は、石灰質の粘土の下層土とその上の砂利の多い土壌が特徴で、密度の高い砂利で、良好な通気と排水を可能にし、理想的なワインを開発しています。





## イノベーション

ワイン製造では土壌の品質が常に優先され、いくつかの分析と土壌サンプルによりその構造を詳細に研究する事を通じて、ぶどうが最も適切な土壌で成長することが確保されています。私たちのぶどう畑の土壌の特徴は、石灰質の粘土の下層土とその上の砂利の多い土壌が特徴で、密度の高い砂利で、良好な通気と排水を可能にし、理想的なワインを開発しています。



パラシオ・デ・ボルノスは、いくつかの分析と土壌サンプルにより理想的なワインを開発しています。

## パラシオ・デ・ボルノスワインの種類S



### ベルデホ

100%ヴェルデホ。淡い黄色とほのかな緑色、強い花の香り。フレッシュな酸味とロビルに残るフルーティな味。



### ソーヴィニヨンブラン

100%ソーヴィニヨンブラン。明るい淡黄色。トロピカルフルーツと花の香りを持つ強いアロマ。フレッシュとバランスの良さ。



### ベルデホ・バレル・ファーマメントド

100%ヴェルデホ。オーク樽で4ヶ月間発酵させ、熟成させます。緑のきらめきと黄金色。熟したフルーツの香りと混ざったバナラとスモークの香り。上品でまろやかな口触り。



### ラカプリチョサ

100%ヴェルデホ。リーアで3ヶ月間発酵させ、熟成させます。明るい麦わら色、緑の輝き。ミネラル感を含む熟した白い果実の風味を伴う、強く複雑な香り。口に含むとフレッシュで優しく、ボリュームがあり、上品な余韻が長く続きます。



### セミドゥルセ

100%ソーヴィニヨンブラン。魅力的な淡い麦わら色、非常にクリーンで明るい。ハチミツを背景にしたベイリーフとトロピカルフルーツの強力な香り。フレッシュでフルーティ、クリーミーな味わいで、甘さと酸味の完璧なバランス。



### セミセコ

100%ヴェルデホ。ボトルで九ヶ月年熟成。淡い黄色と緑色の輝き。よく混ざり合った細かい泡。ミントと熟したリンゴの含みを持つ強い香り。甘さと酸味の優れたバランスを持つ素晴らしい味わい。



### ブリュット

100%ヴェルデホ。ボトルでの2年の熟成。黄金色の輝きを帯びた麦わら色。細かく丸みがあり、口当たりのよい泡。パワフルで複雑に熟したアロマは、白い花と野生のハーブの香り。しっかりと口いっぱい広がる新鮮な味わい。



### フリザンテ・ヴェルデホ

100%ヴェルデホ。緑のきらめきを示す淡黄色。柑橘類やトロピカルフルーツの香りが特徴のこのワインは、パーティーやお祝いの前菜、タバス、ペストリー、素晴らしい会話に最適です。アルコールの軽いタッチ(5,5°)と繊細で自然な泡を組み合わせることで、心と想像力を高めます。



SEÑORÍO DE  
**SARRÍA**  
DO ナバラ

サンティアゴへの巡礼者のルートの中心にあるプエンテラレイナに位置するセニョリオデサリーアは、優れた気候と土壌条件を提供されるエリアにあり、さまざまな高質なワインが作られます・1953年に設立・ぶどう生産約百万キロ・60年以上の100ヘクタールにぶどう生産。



## ワイナリー

ワイナリーは1953年に設立されましたが、歴史はこの土地が何世紀にもわたってワインぶどうの栽培に使用されてきた地域であることを示しています。セニョリオ・デ・サリーアというのは中世にさかのぼり、その時代の記録でしたラスナバステロサ(1212)の戦いで、サリーアの王がサンチョ7世王(ストロング)に加わったと言われています。何十年も後の16世紀に、主権とナバラの歴史はさらに絡み合いました。その後、サンフランシスコハビエル(現在のナバラの守護聖人)の兄弟である

ロードオブサリーア(ファンデアズピリクエタ)は、家畜と農園の農作物から得た収入でバリエの研究の費用を支払いました。フランシスコ・ハビエルは、この援助が今日も維持されていることを弟に感謝しました。

1953年に有名なナバラの実業家であるドンフェリックスユアルテがセニョリオを買収し、新しいぶどう畑の植え付けを請け負い、ワイナリーを建設したのはわずか数年後のことでした。

サンティアゴへの巡礼者のルートの中心にあるプエンテラレイナに位置するセニョリオデサリーアは、優れた気候と土壌条件を提供されるエリアにあり、さまざまな高質なワインが作られます。







ぶどう木の年齢がぶどうの優れた品質を保証します。  
 60年以上：ガルナッチャ、グラチャーノ、テンプラニーリョ、マズエロ。  
 25年以上：シャルドネ。10年以上：カベルネソーヴィニヨンとモスカテルデグラノメニュー

数年後の1981年に、ワイナリーはウアルテ家から分離し、その歴史の新しい段階に向かいました。2001年には、ワイン製造施設とぶどう畑を改装するための新しい野心的なプロジェクトが立ち上げられ、それにより、このワイン農園は国内および国際市場の最前線に位置することになりました。

## 恵まれたブドウ栽培ゾーン

サンティアゴへの巡礼者のルートのある中心にあるプエンテラレイナに位置するセニョリオデサリーアは、優れた気候と土壌条件を提供されるエリアにあり、さまざまな高質なワインが作られます





# ぶどう畑

プエンテラレイナ、オライト、コレラという場所では、約100ヘクタールでさまざまなぶどう種類が太陽に面した斜面に広がっています。各植物、ぶどう畑、区画は、最初から素晴らしいワインを作るために慎重に選ばれ、日々チェックされています。光、湿度、温度条件を考慮しながら、各ぶどう品種が慎重に選択され、最も適切な場所で栽培されています。



ぶどう木の年齢がぶどうの優れた品質を保証します。  
60年以上：ガルナッチャ、グラチャーノ、テンプラニーリョ、マズエロ。25年以上：シャルドネ。10年以上：カベルネソーヴィニヨンとモスカテルデグラノメニュー



各植物、ぶどう畑、区画は、最初から素晴らしいワインを作るために慎重に選ばれ、日々チェックされています。光、湿度、温度条件を考慮しながら、各ぶどう品種が慎重に選択され、最も適切な場所で栽培されています。

## セシヨロオ・デ・サリーナワインのワインの種類



### シャルドネ

100%シャルドネ。ストローの黄色。白い花とエキゾチックなフルーツの含みを持つバワフルでフルーティな香り。新鮮でバランスの取れた、優れた酸味。



### ガルナッチャ

100%ガルナッチャ。ラズベリーの赤い色。濃厚でフルーティな赤い果実とフェンネルの香りのアロマ。快適で新鮮。口に含むと、余韻が長く続きます。



### クリアンサ

カベルネ・ソーヴィニヨン、ガルナッチャ、グラシアノ、アメリカ製のオーク樽で1年間熟成。濃いチェリーレッド色。パニラの背景に赤い果実の香り、トーストのようなオークとババロアサモコの香り。バランスの取れた酸味と良い仕上がりで、口あたりの良いフルーティな表現。



### レセルバ

カベルネ・ソーヴィニヨン及びグラシアノ、フランスとアメリカ製のオーク樽で2年間熟成。ダークレッドチェリー色。強烈なトーストとスパイスなアロマ。パニラとシナモンの含みを持つ、うまく組み合わせられた木材を使用しており、力強く、味わいのある複雑な口あたり。



### セニョリオ・デア・ロセ

ガルナッチャ&グラシアノラベンダーピンク色。グリーンで明るい。フレッシュなレッドベリーの果実の香り(ラズベリー)、グレープフルーツ、ライチ、甘いジェリービーンズの香りとバラの香り。快適で新鮮、口に含むと、余韻が長く続きます。



### ビネドNO. 5

ビネドNo. 5畑のガルナッチャ。深みのあるストロベリーピンクの色合いとブラックベリーとレッドカラントのアロマを備えたこのワイン



### ビネド・ソテス

いくつかのぶどう品種のブレンド(カベルネソーヴィニヨン、ガルナッチャ、テンプラニーリョ、グラチャーノ、マズエロ)。新しいフランス製のオーク樽アリエールで2年間熟成。深みのあるメディウムブラック濃いチェリーレッド色。スパイス、トーストやチョコレートの複雑な香り。



### レセルバ・スペシャル

カベルネ・ソーヴィニヨンの品種を中心に構成されています。新しいフランスとアメリカ製のオーク樽で2年間熟成。深みのある濃いチェリーレッド色。エレガントなトーストの香り、スパイス、パニラ、ココア、わずかにローストしたコーヒーの含みを持つ強力なアロマ。





# BODEGAS LLEIROSO

DO リベラ・デル・ドゥエロ

リベラデルドゥエロのいわゆる「ゴールデンマイル」に位置する革新的なボデガスイヴィニエドスレイロソでした・2001年に設立・ぶどう生産約20万キロ・25年から80年のぶどう生産。



## ワイナリー

原産地呼称リベラ・デル・ドゥエロの下にグループ化された土地は、カスティーリャ・イ・レオンの4つの州の合流点に位置しています：ブルゴス、セゴビア、ソリア、バリャドリッド。気候は、平均降水量が低く、暑く乾燥した夏と、長く寒い冬とが相

まって、地中海性の気候に分類されています。この気象条件による、取る植物の成長とぶどうの熟成に重要な役割を果たしています。土は砂と粘土の堆積物で構成され、石灰岩と泥灰土の交互の層が特徴です。

最初から、ボデガス・ジェイロソのワインをヨーロッパ、アメリカ、メキシコに輸出したため、国際化を志向していることを証明しました。







グレーや茶色の砂岩、粘土、石灰岩で構成される土壌は、在来種の高質のワインの栽培に最適です。

## ぶどう畑

ワイナリーは、スペインのバリャドリッド、バルブエナデルドゥエロのリベラデルドゥエロの「ゴールデンマイル」と呼ばれる地域にあり、標高780メートルに位置しています。使用されるぶどう品種はテンプラニーリョですが、ティンタ・フィナやティンタ・デル・パイェとも呼ばれます。当社のぶどうは、25~80年前のぶどう畑で栽培されており、恵まれた土壌に根を張っています。この地域の土壌は沖積世の地域にあり、粘土質の石灰質で、茶色から灰色の縞が見られます。気候的には、中程度から低い降雨、最高気温

40℃の乾燥した夏、および気温が-18℃に達する長く厳しい冬によって特徴付けられます。気候は大陸性と地中海性が混ざり合い、2,400時間以上の太陽が降り注いでいます。

RIBERA DEL DUERO



### ルズ ミジャル ロブレ

100%テンプラニーリョ。アメリカとフランス製のオーク樽で6ヶ月熟成。微かな紫を伴う強烈な赤、中層。使用される品種の主な特徴は、カシヤシナモン、オークの木樽のバニラの香りが完璧に組み合わせられたブラックカレントやレッドフルーツなど。フレッシュで豊か、柔らかな感触とバランスが取れており、余韻が長く、後味があります。



### クリアンザ

100%テンプラニーリョ。フランス製のオーク樽で12ヶ月熟成。濃いチェリーレッド色。よく覆われた、クリアで鮮やかな輝き。よく発達した、アロマの可能性、フルーツ、木の香り、スパイス、バルサミコ、トーストしたアロマの完璧なブレンド。



### レセル

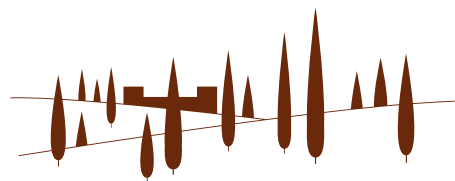
100%テンプラニーリョ。フランス製新しいオーク樽で15ヶ月熟成。透明で鮮やかなルビーレッド。濃厚でトーストしたオークと熟した赤い果実は、よく調和しています。スタイリッシュ、甘草、バルサミコ、スパイスの香りとミネラルの香り。長いフィニッシュ。



### セルヒオ エルナンデス レセルバ エスペシャル

100%テンプラニーリョ。フランス製新しいオーク樽で18ヶ月熟成。深く鮮やかなルビーレッド、トーストしたオーク、チェリー、バニラ、ダークフルーツの香り。バランスのな口当たり、リッチなチェリー、ダークプラム、トーストしたオークのブルーベリーの含み、バニラに浸したミネラルの香り。





DOMINIO DE  
**BORNOS**

DO リベラ・デル・ドゥエロ

1988年に設立・ペスケラデドゥエロに位置・ぶどう生産約10万キロ・ワイナリーは、小規模で厳選されたワインの生産に重点を置いています。



## ワイナリー

ペスケラデドゥエロに位置するワイナリーは、土地の質と気候のおかげでこの地域がすでに示していた大きな可能性を最大限に引き出すことを目的として、1988年に設立されました。ワイナリーは、小規模で厳選されたワインの生産に重点を置いて

います。ワイン造りのための慎重に設計された近代的な設備と、ドミニオ・デ・ボルノスの2種類のワインであるロブレとクリアンザの熟成のためのアメリカとフランスのオーク樽を備えた樽セラーがあります。

土地の質と気候のおかげでこの地域がすでに示していた大きな可能性を最大限に引き出すことを目的として設立されました。







気候は、平均降水量が低く、暑く乾燥した夏と、長く寒い冬とが相まって、地中海性の気候に分類されています。この気象条件による、取る植物の成長とぶどうの熟成に重要な役割を果たしています。

## ぶどう畑

原産地呼称リベラ・デル・ドゥエロの下にグループ化された土地は、カスティーリャ・イ・レオンの4つの州の合流点に位置しています：ブルゴス、セゴビア、ソリア、バリャドリッド。気候は、平均降水量が低く、暑く乾燥した夏と、長く寒い冬とが相まって、地中海性の気候に分類されています。この気象条件による、取る植物の成長とぶどうの熟成に重要な役割を果たしています。ぶどう畑はオリゲン・リベラ・デ・ドゥエロの名称でグループ化されています。ドミニオ・デ・ボルノスはこの地域のぶ

どう栽培者と協力協定を結んでおり、当社の技術部門がぶどうの開発プロセス全体を徹底的に管理し、最も適切な場所を選択し、ワインの生産に最適なぶどうを選択しています。



## ドミニオ・デ・ボルノスのワインの種類



### ボルノス・ロブル

100% テンプラニリーヨ。アメリカとフランス製のオーク樽で6ヶ月間熟成。紫の縁のあるチェリーレッド色。よく統合された木材、フレッシュなレッドベリーの果実の香りとオークのトーストした香り合いまって強い香りを放つ。味わいは風味が良く、絹のような感じです。



### ボルノス・クリアンザ

100% テンプラニリーヨ。フレンチオーク樽で1年間熟成。紫の縁が付いたチェリーレッド。トーストしたアロマ、バニラ、ココア、ワイルドレッドベリーフルーツの含みを持つ素晴らしいアロマの可能性。エレガントで、味わい深い口当たり。





# MARTÍNEZ CORTA

D.O.C.A. リオハ

ウルニュエラ、リオハアルタの中心に位置する・2005年に設立・  
ぶどう生産約60万キロ・100年のぶどう生産。



## ワイナリー

2005年に設立、マルティネスコルタは、長い歴史を持ち、この地域で高い評価を得ている家族経営者です。4世代にわたるワインの世界に献身した家族ビジネスです。伝統的にワイン生産者であり、生産者であることに満足するだけでなく、自分のア

イデンティティーを持つ高品質のワインの生産に知恵と経験を移したいと考えていました。エブロ川とナジェリラ川の間にあるセニセロに隣接するナジェリラ渓谷の恵まれたエリアにあり、特定の湿度を環境にもたらししています。

ブドウ畑の特異性と地形的要因が相まって、穏やかな冬と暑く乾燥した夏のある独特の環境が生まれ、理想的な熟成条件が与えられます。





ブドウの栽培に理想的な貧弱な石灰質と粘土質の土壌は、  
低収量と高品質の作物を保証します。



## ぶどう畑

80ヘクタール(198エーカー)のブドウ畑は、エbro川とナジェリラ川の間にあるセニセロに隣接するナジェリラ渓谷の恵まれたエリアにあり、特定の湿度を環境にもたらしめています。ブドウ畑の特異性と地形的要因が相まって、穏やかな冬と暑く乾燥した夏のある独特の環境が生まれ、理想的な熟成条件が与えられます。さらに、ブドウ園の南部への露出は最大の日光を保証し、それは穏やかな降雨と相まって優れた気候条件をもたらします。その上、ブ



ドウの栽培に理想的な貧弱な石灰質と粘土質の土壌は、低収量と高品質の作物を保証します。

## ワインの種類



フィンカ・イリアルテ・テンプラニジョ

100%テンプラニーリョ、倉庫で熟成。ブラックチェリー色。森のフルーツの香りとクリミント。フレーシユやフルーティなワインである。



マルティネス・コルタ・クリアンザ

100%テンプラニーリョ。アメリカとフランス製のオーク樽で12ヶ月熟成。ブラックチェリー色。森のフルーツ、バニラ、焙煎したコーヒー豆、カンゾウの香り。味わいの良い口当たり。パワフルでバランスの取れた味わい深さ。



ラガル・デ・ボルノス・クリアンザ

100%テンプラニーリョ。アメリカとフランス製のオーク樽で12ヶ月熟成。ブラックチェリー色。森のフルーツ、バニラ、焙煎したコーヒー豆、カンゾウの香り。味わいの良い口当たり。パワフルでバランスの取れた味わい深さ。



# TT OROT

DO トロ

トロに位置する・1980年に設立・ぶどう生産約30万キロ・20ヘクタールで  
ティンタ・デ・トロのぶどう種の生産。



## ワイナリー

オロット(トレサナス)の起源は1980年にさかのぼりますが、1997年にティゴルドDOの開発と可能性を思い描いていました。1階は地下に埋められている2階建ての建物は、最適な温度と湿度の条件で自然に維持された優れたクリアンザールームを誇り、ワインの熟成に適しています。

## ぶどう畑

トレサナには20ヘクタールのぶどう畑があり、15年以上前のティゴルドバラエティーがあります。サモラ県の南東に位置し、海拔700メートルの標高に位置しています。粘土と砂岩の地形と石灰岩の堆積物は、このぶどう品種の栽培に理想的です。これは、有機物が不足しており、石灰質で低湿度の土壌から大きな恩恵を受けます。

D.O. TORO



オロット | 16

EL TERRENO, ARCILLOSO Y CON SEDIMENTOS DE ARENISCAS Y CALIZA, RESULTA IDEAL PARA EL CULTIVO DE ESTA VARIEDAD DE UVA, QUE SE VE BENEFICIADA POR LOS SUELOS POBRES EN MATERIA ORGÁNICA, CALIZOS Y POCO HÚMEDOS



## オロットのワインの種類



オロット

100%ティンタデトロ。濃い赤に青と紫の輝き。フルーティーで花のような香り。フレッシュで活気があり、バランスが取れています。



ロブル

100%ティンタデトロ。古いブッシュから作られたぶどうは、手作業で摘み取られ、バットセラーに入る前に選別テーブルで仕分けされます。アメリカとフランス製のオーク樽で6ヶ月間熟成。チェリーレッド、クリーンで活気の有る香り。甘草の含みを持つ赤い果実とスパイスの香り。味わいのある口当たり、ヘビーでフレッシュ、そして非常にフルーティー。



クリアンザ

100%ティンタデトロ。オールドブッシュぶどうの木から収穫されたぶどうは、手作業で摘まれ、バットセラーに入る前に選別テーブルで仕分けられます。フランスとアメリカ製のオーク樽で1年間熟成。深い色のガーネットチェリー。フルーティー、ミネラル、スパイシーな特徴を備えたエレガントで強いアロマ。熟した果実味の明確な香りを持つ、力強くヘビーな口あたり。





# GUELBENZU

フィンカ・ラ・ロンバナ

1851年に設立・ぶどう生産約30万キロ・46ヘクタールで20年  
間以上のぶどう生産・ラ・ロムバナ・エステートに位置する



## ワイナリー

ゲルベンツの歴史は1851年にさかのぼり、ドンマルティンマリアゲルベンツが販売したワインのデミジョンで税金が支払われていたと言われて居ます。その息子のミグエル ゲルベンツは更にワイナリーの近代化に励み、1880年に数々の賞に輝きメダルと称賛を手に入れました。これは、この会社のイメージの重要な部分であり、幅広いワインのラベルに表示されており、いまでも引き継がれています。数世代後、ドンリカルドゲルベンツがワイナリーの経営を引き継ぎ、新しい成長と開発の時代を開始、1992年に新しい種類のフラッグシップとも言うべき、ゲルベンツエボ・アズールを発売しました。更に1999年、ゲルベンツ・ラウタスというアイコンニックブランド誕生したころ、こ

のシリーズは完成されましたと言われています。エボというのは「永遠のものの持続」を意味し、この名前がこのワインの熟成と改善の能力をあらわしています。Lautusという名前は「受賞者」または「受賞歴のある」を指し、このワインが将来達成することが期待されている名声を伝えることに起因しています。その後、2010年にワイナリーは新しいチャレンジし、ロンバーナのヴィエラで新しいワイン製造施設を開設し、新たなブランドも始まりました。ワイナリーの建設中の一般的なコンセプトは、環境を尊重し、スペースを最適化し、温度制御された保管の最適条件を育成し、景観とぶどう畑が完全に統合され、同時に優れた施設を得ることができました。

その後、2010年にワイナリーは新しいチャレンジし、ロンバーナのヴィエラで新しいワイン製造施設を開設し、新たなブランドも始まりました。ワイナリーの建設中の一般的なコンセプトは、環境を尊重し、スペースを最適化し、温度制御された保管の最適条件を育成し、景観とぶどう畑が完全に統合され、同時に優れた施設を得ることができました。







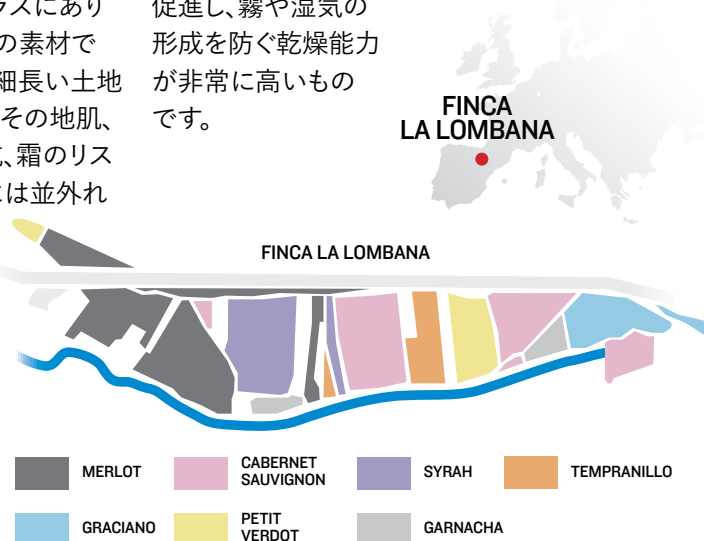
モンカヨ山に近いため、昼夜の温度差が非常に大きくなり、タンニンとアントシアニンの形成に積極的に寄与します。タンニンとアントシアニンは、熟成能力を備えた丸いワインの生産に重要です。

## ぶどう畑

グエルベンツには、46ヘクタールのぶどう畑があり、ロンバルナエステートのクエイレス渓谷の中心にあるピアラスにあります。ロンバナは、第三期からの素材で構成され、2250万年以上前の細長い土地です。石の多い不毛の地面は、その地肌、排水、低収量、干ばつへの抵抗、霜のリスクが低いため、ぶどうの栽培には並外れています。

モンカヨ山に近いため、昼夜の温度差が非常に大きくなり、タンニンとアントシアニンの形成に積極的に寄与します。タンニンとアントシアニンは、熟成能力を備えた丸いワインの生産に重要です。

さらに、この地域を吹き抜ける北風は、常に強く乾燥した冷たい風であり、蒸発を促進し、霧や湿気の形成を防ぐ乾燥能力が非常に高いものです。



FINCA LA LOMBANA

FINCA LA LOMBANA

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO

GRACIANO

PETIT VERDOT

GARNACHA

## ゲルベンズの種類



ピアラス

メルローやシラー。フランスとアメリカ製のオーク樽で6ヶ月間熟成。深い桜色。香りが強く、杉とグリームを混ぜた花の香り。口当たりがよく、タンニンとトーストした後味がよく調和しています。



アズール

テンブラニジョ、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、グラシアノ、シラー。フランスとアメリカ製のオーク樽で9ヶ月間熟成。深紅のチェリーカラー。赤い果実、スパイス、プラムの複雑な香り。フルボディでしっかりと余韻と木の香り。



エボ

カベルネソーヴィニヨン、メルロー、ガルナツチャ。フランス製のオーク樽で12ヶ月間熟成。鮮やかで深みのあるチェリーレッドワイン。ミネラルとトーストしたアロマの含みを持つ黒い果実の香り。口の中で力強く、エレガントで肉厚でバランスが良い。



ロンバナ

ロンバナの高質のぶどう種を中心に構成。フランス製のオーク樽で18ヶ月間熟成。紫の輝きを持つ深いガーネットレッド色。繊細で力強く、ブラックフルーツとウッディな香り。強力な攻撃に続き、シルキーな口あたりと余韻の長い後味が続く。



# BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

**PALACIO  
DE BORNOS**  
D.O. RUEDA

**SEÑORÍO  
DE SARRÍA**  
D.O. NAVARRA

**BODEGAS  
LLEIROSO**  
D.O. RIBERA  
DEL DUERO

**DOMINIO  
DE BORNOS**  
D.O. RIBERA  
DEL DUERO

**MARTÍNEZ  
CORTA**  
D.O.C. RIOJA

**OROT**  
D.O. TORO

**GUELBENZU**  
FINCA  
LA LOMBANA

SEÑORÍO DE SARRÍA S/N • 31100 PUENTE LA REINA, NAVARRA (ESPAÑA) • T +34 948 202 200 / F +34 948 202 202

**WWW.BORNOSBODEGAS.COM**

 [FACEBOOK.COM/BORNOSBODEGAS](https://www.facebook.com/bornosbodegas)  [INSTAGRAM.COM/BORNOSBODEGAS](https://www.instagram.com/bornosbodegas)  [LINKEDIN.COM/COMPANY/BORNOSBODEGASYVINEDOS](https://www.linkedin.com/company/bornosbodegasyvinedos)