

# 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



# BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

ボルノスボデガス・イ・ビニエドスは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。

ボルノスは、六つのワイン産地、ルエダ、リベラデルドゥエロ、リオハ、トロ、ナバラ、リベラデルケイレス、及び六つのワインセラー、パラシオデボルノス、ドミニオデボルノス、ラガルデボルノス、オロット、セニョリオデサルリア、ゲルベンズで成り立っています。

パラシオ・デ・ボルノス—DO ルエダ

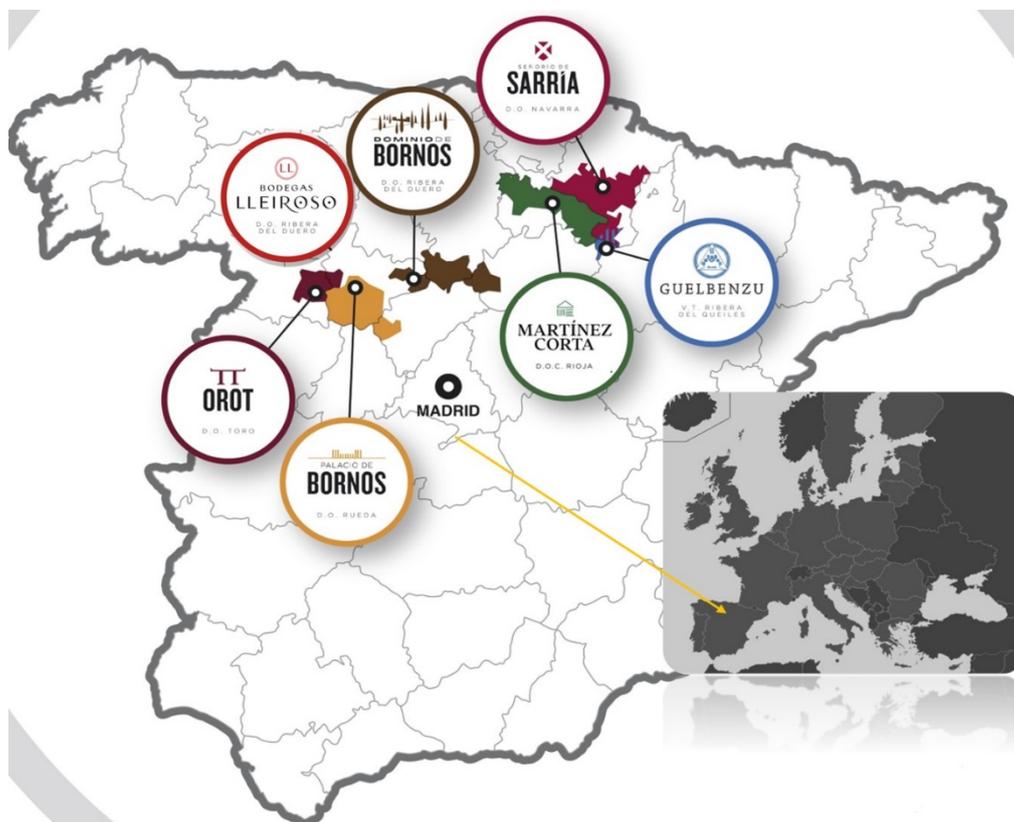
セニョリオ・デ・サルリア—DO ナバラ

ボデガス・ジェイロソ—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

オロット—DO トロ

ゲルベンズ—フィンカ・ラ・ロンバナ





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

地域 — DO ルエダ

[www.bornosbodegas.com](http://www.bornosbodegas.com)

PALACIO DE  
**BORNOS**

**AREA – D.O. RUEDA**  
**地域 – DO ルエダ**

原産地名称ルエダはカスティーリャ地方やレオン地方にあり、セゴビアの西、アビラの北のバリャドリッドの南に位置する72地域で構成されています。



強い個性を持つ高品質の差別化されたワインをもたらすこの地域の特徴は、三つの要素から説明することができます。

- ぶどう品種： この地域の原産「ベルデホ」種、さわやかで心地よく、非常に調和の取れたワインで、飲み続けるように誘われます。
- 気候： 降雨量の少ない大陸性気候、顕著な昼夜の温度差、春の霜などが、低収穫量ながら高品質をもたらします。
- 土壌： 砂利質で、通気性と排水性に優れています。

この原産地呼称で指定されているぶどうの品種は次のとおりです：ベルデホ、ソーヴィニヨンブラン、ビウラ、パロミノフィノ、テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー



PALACIO DE  
**BORNOS**

## 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・や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。

カスティーリャやレオンではベルデホ単品種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。ネイティブなベルデホ品種の優雅さと繊細さを反映した伝統的な方法に従って作られたスパークリングワインです。



---



PALACIO DE  
**BORNOS**

## ぶどう畑

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、ビウラ品種、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。



---



PALACIO DE  
**BORNOS**

ぶどう畑の改良に関し、パラシオボルノスは実験用地での研究、主にクローン選択リサーチ、ワインスペーシング、ルートストックおよび葉の栄養の分野で、継続的な研究プロジェクトを通じ開発されています。



目的は、最高のワインを得るために最高の土壌に最高のぶどうを植えることです。



PALACIO DE  
**BORNOS**

ワイン



**パラシオ・デ・ボルノス・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

クリスピーな酸味、ロビルに残るフルーティーな味



**パラシオ・デ・ボルノス・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



**パラシオ・デ・ボルノス・ベルデホ・ラカプリチョサ**

100%ヴェルデホ

古いぶどう畑から、小石の多い水はけの良い土壤に成木を移植しました。

長時間の発酵前のマセレーション、ゆっくりとした発酵、そして数ヶ月間にとどまります。

"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。



**パラシオ・デ・ボルノス・ベルデホ・バレル・**

**ファーメンテッド**

100%ヴェルデホ

オーク樽で3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ニラとスモークの香り。

上品でまろやかな口触り。

PALACIO DE  
**BORNOS**



**パラシオ・デ・ボルノス・セミドウルセ**

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ー、クリーミーな味わいで、甘さと酸味の完璧なバランス。

- スパークリングワイン -



**パラシオ・デ・ボルノス・セミセコ**

100%ヴェルデホ

ボトルで1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。



**パラシオ・デ・ボルノス・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に  
広がる新鮮な味わい。



**パラシオ・デ・ボルノス・ブリュット・  
ネイチャー**

100%ヴェルデホ

ボトルで3年熟成

緑色がかった黄色の麦わら色。小さな粒の泡の絶え間  
ない連続的な放出。一次アロマ（熟したぶどう）と二  
次発酵の派生物（アーモンド、ピーナッツ）が密接に  
統合された強い香り。まるやかな口当たり。

PALACIO DE  
**BORNOS**



**パラシオ・デ・ボルノス・ロサド・セミセコ**

100% テンプレニーリョ

ボトルで9ヶ月熟成

ストロベリーピンクとライトパープルの輝き。心地よい泡。フローラルとレッドベリーの実の含みを持つアロマ。フレッシュで心地よい味わいとバランスの取れた酸味。

- **フリザンテ** -

**ボルノス・フリザンテ・ヴェルデホ5,5°**

100% ヴェルデホ

低温で発酵させて、甘さと酸味の最適なバランスを実現します。

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、タパス、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。



**ボルノス・フリザンテ・ロザド5,5°**

100% テンプレニーリョ

低温で発酵させて、甘さと酸味の最適なバランスを実現。

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は、パーティーやお祝いの前菜、タパス、ペストリーに最適な組み合わせであり、素晴らしい会話にも適しています。アルコールの軽いタッチ（5,5°）を組み合わせ、活力をもたらし、繊細で自然な泡と一緒に、心と想像力を高めます。



PALACIO DE  
**BORNOS**  
アワード

• 最近のメダルと賞 ::



- **パラシオ・デ・ボルノス・ベルデホ**
  - 金メダルムンドウヴァン2019
  - 金メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2019
  - 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2018
  - 金メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2016
  - 金メダルベルリンワイントロフィー2015
  - 金メダルアジアワイントロフィー2015
  - 銀メダルコンクールモンドリアルブリュッセル2015
  - 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2014
  - 銀メダルコンクールモンドリアルブリュッセル2013
  - 銀メダルチャレンジ USA 2013のベストスペインワイン
- **パラシオ・デ・ボルノスソーヴィニヨン・ブラン**
  - 金メダルベルリンワイントロフィー2019
  - 銀メダルコンクールモンドリアルブリュッセル2019
  - 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2018
  - 銀メダルコンクールモンドリアルブリュッセル2018
  - 銀メダルテクソムインターナショナルワインアワード2017
  - 金メダルコンクールモンドリアルデュソーヴィニヨン2016
  - 金メダルベルリンワイントロフィー2016
  - 銀メダルコンクールモンドリアルブリュッセル2016
  - 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2015
  - 銀メダルアジアワイントロフィー2015
- **パラシオ・デ・ボルノス・ブリュット (スパークリング)**
  - 金メダルムンドウヴァン2019
- **ラカプリチョサ・ベルデホ**
  - 銀メダルデカンテル2019





SEÑORÍO DE  
**SARRIENA**

---

D.O. NAVARRA

地域 — DO ナバラ

## **AREA - D.O. NAVARRA**

### **地域 — DO ナバラ**

ナバラの原産地呼称を定義する主な特徴の一つのは、北部地域を隔てる100キロメートル以内の景観と気候の多様性です。パンプローナの南からすぐ近く、エブロ川のほとりにあります。

とりわナバラは、イベリア半島でも大西洋、大陸性、地中海性気候の合流地点として特徴づけられます。カンタブリア海に近い事と、ピレネー山脈の影響と、エブロ渓谷の立地が、この多様な気候をもたらしています。

これにより、17,00のヘクタール以上の原産地があらゆるタイプの生態系と開発状況に基づいているナバラの景観目覚ましい発展が見られます：斜面、川岸、高原、平原、五つの異なる生産地へ：バハモンターニャ、バルディサルベ、ティエラエステラ、リベラアルタ、リベラバハ。



指定されているぶどう品種は次のとおりです：テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、マズエロ、カベルネソーヴィニオン、メルロー、ピノノワール、シラー、ビウラ、ガルナッチャブランカ、マルヴァシア、モスカテルグラノメニュー、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン。





## 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デトロサ（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てます。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（フア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パリで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。





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。



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。  
フランスのオーク樽とアメリカのオー

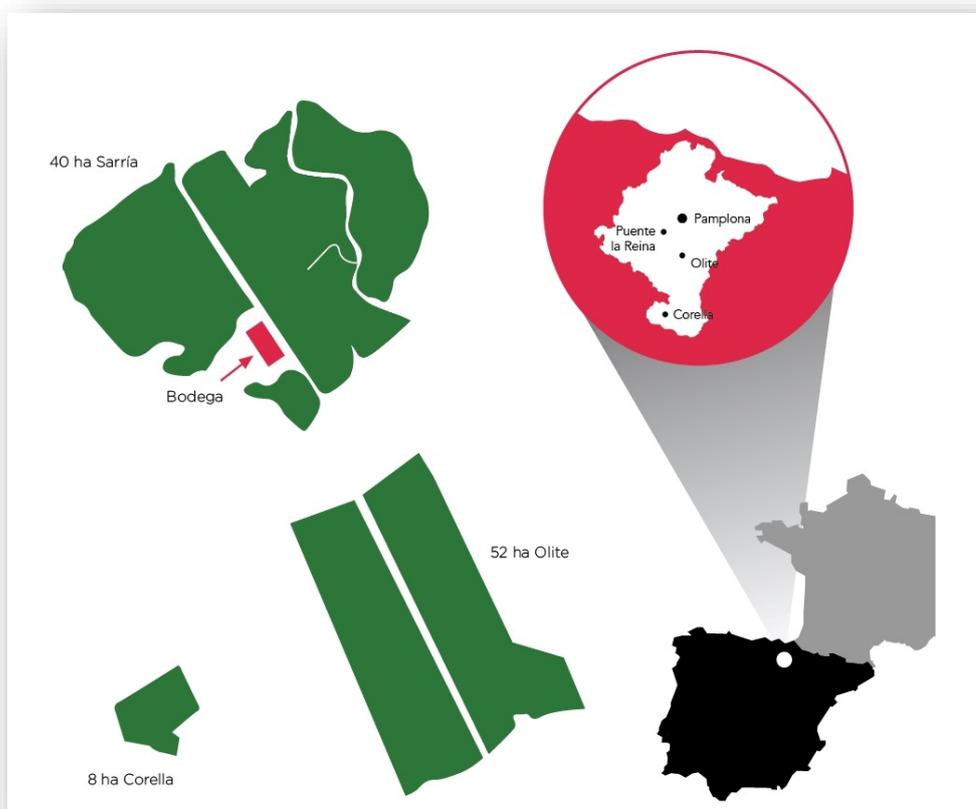
ク樽があり、それぞれ225リットル  
の容量があります。さらに、ぶどう  
畑の景色を味わって楽しむためのモ  
ダンなテイastingエリアもあり  
ます。





## 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



## セシヨロオ・デ・サリーナワイン

### -クラシックレンジ-



#### セニョリオ・デ・サリーア・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パワフルでフルーティーな香り。新鮮でバランスの取れた、優れた酸味。



#### セニョリオ・デ・サリーア・ロサド

100%ガルナッチャ

ラズベリーの赤い色。濃厚でフルーティーな赤い果実とフェ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。



#### セニョリオ・デ・サリーア・ロセ

ガルナッチャ&グラシアノ

"ラベンダーピンク色、クリーンで明るい。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。"



#### セニョリオ・デ・サリーア・ロブレ

100%ガルナッチャ

アメリカ製のオーク樽で3ヶ月間熟成。

バイオレットの縁を持つ濃いチェリーレッド色。

ミネラル、スパイシー、トーストのようなオークの含みを持つ、黒と赤の果実の香り。

バランスの取れた丸みのある風味の良いバックボーン。

フルーツ、コショウ、ローストノート



### セニョリオ・ノ・ソ・ア・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。

バ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  
バルサミコの香り。

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  
ルーティーな表現。



### セニョリオ・デ・サリーア・レセルバ

カベルネ・ソーヴィニヨン/グラシアーノ

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シーなアロマ、バニラとシナモンの  
含みを持つ。

うまく組み合わせられた木材を使用して、力強く、味わいのあ  
る複雑な口あたり。



### セニョリオ・デ・サリーア・グラン・レセルバ

メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン

フランスとアメリカ製のオーク樽で3年間熟成。

深い赤色。スパイシーでバルサミコの強い香り。

味わいは複雑で、クリーム、プルーン、キャラメル、ブラ  
ックフルーツの香りがあります。

よく統合されたオーク。



### セニョリオ・デ・サリーア・モスカテル・グラ ノ・メニューード

100%モスカテルグラノメニューード

麦わら色の黄色。

強くノーズ、甘い、白い花、アカシア、蜂蜜、レモン ピー  
ルの香り。

強い美味しさが迫る。

バランスの取れた甘さで補われた優れた酸味。



## - ビネド ランジ -



### セニョリオ・デ・サリーア・ビネドNo. 5

ビネドNo. 5畑のガルナッチャ

1953年にセニョリオ・デ・サリ-アに植えられました。魔法のような自然の環境にあり、歴史が染み込んでいます。サンティアゴへの巡礼者のルートに直接位置するサリ-アの敷地には、豊かな森と涼しい谷があり、そこではワイナリーとぶどう畑が様々な動物たちと調和して存在します。

### セニョリオ・デ・サリ-ア・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オン、ガルナッチャ、テンプラニーリョ、グラチャーノ、マズエロ) 魔法のように自然な環境にあり、歴史が染み込んでいるセニョリオ・デ・サリ-アのぶどう畑から来ています。サンティアゴへの巡礼者のルートに直接位置するサリ-アの敷地には、豊かな森と涼しい谷があり、そこではワイナリーとぶどう畑が豊富な動物相と調和して存在します。これは、ワインが新しいフレンチアリエオーク樽で9ヶ月間熟成するのに理想的な場所です。



## - レセルバ・エスペシャル -



### セニョリオ・デ・サリーア・レセルバ・スペシャル

カベルネ・ソーヴィニオ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、バニラ、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。熟した果実、バルサミコと乳製品の含みを持つエレガントで口あたりの良い作り。



## 受賞

### ・ 最近のメダルと賞：

セシヨリオ・デ・サリーア・チャドネー

- 銀メダルシャルドネデュモンド2012

セシヨリオ・デ・サリーア・クリアンザ

- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2019
- 金メダルベルリンワイントロフィー2018
- 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2018
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2018
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2017
- ベストクリアンザ ベストワイン D.O.ナバラ2016コンテスト
- 銀メダルインターナショナルワインチャレンジ2016
- 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2015
- 銀メダルアジアワイントロフィー2015
- 2013年金メダルソムリエワインアワード
- 2013年グラス賞のベストスペインワイン



セシヨリオ・デ・サリーア・レザバ

- 銀メダルソムリエワインアワード2019
- 銀メダルインターナショナルワインチャレンジ2018
- 銀メダルベルリンワイントロフィー2018
- 銀メダルソムリエワインアワード2018
- 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2017
- 銀メダルインターナショナルワインチャレンジ2017
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2017
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル 2016
- 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2015
- 銀メダルアジアワイントロフィー2015
- 2014年金メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル
- 銀メダルデカンターワールドワインアワード2014



#### セシヨリオ・デ・サリーア・モスカテル

- コンクルソ メホレス ビノス D.O のベストスイートワインナバラ2018
- 銀メダルソムリエワインアワード2013
- 銀メダルソムリエワインアワード 2012

#### セシヨリオ・デ・サリーア・ビニェドン95

- 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2014
- 銀メダルインターナショナルワインチャレンジ2014
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2014
- 2013年スペインの最高のロサドナリズデオロ 2013
- 金賞ソムリエワイン賞2011
- 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2010

#### セシヨリオ・デ・サリーア・ロサド

- 金メダルベルリンワイントロフィー2019
- 金メダルベルリンワイントロフィー2016
- 金メダルベルリンワイントロフィー2015
- 銀メダルチャレンジUSA 2013のベストスペインワイン

#### セシヨリオ・デ・サリーア・ビニェドン95

- 金メダルデオロチャレンジインターナショナルデュヴァン2014
- 銀メダルインターナショナルワインチャレンジ2014
- 銀メダルコンクールモンドリアルドブリュッセル2014
- ベストスペインロザドナリズデオロ2013
- 金賞デオロソムリエワイン賞2011
- 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2010

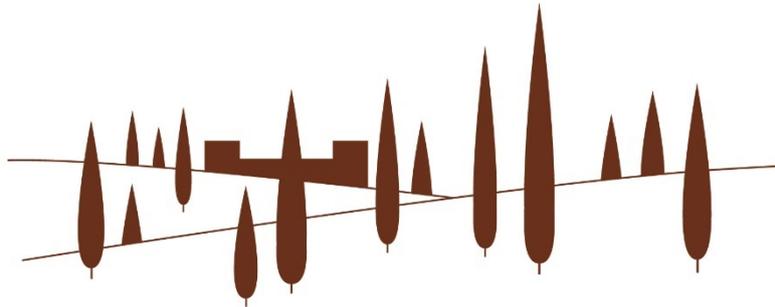
#### セニヨリオ・デ・サリーア・レセルバ・スペシャル

- 金メダルムンドウヴァン2019
- 銀メダルデカンテル2019





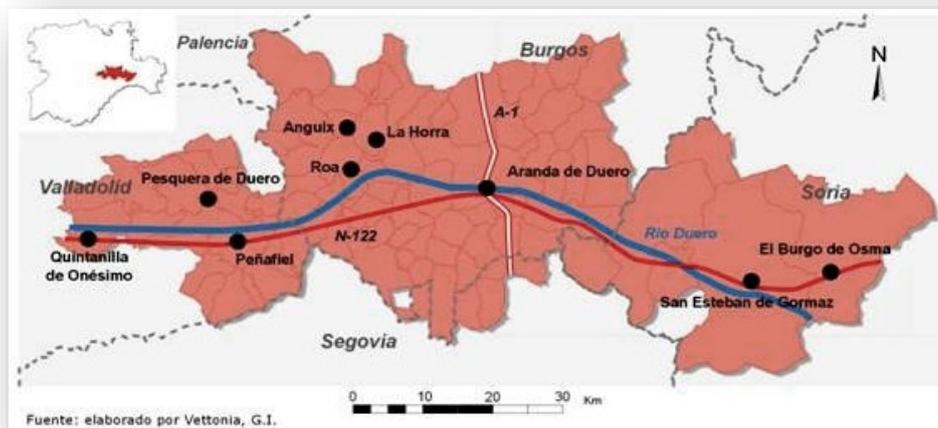
BODEGAS  
LLEIROSO



DOMINIO DE  
**BORNOS**

## 地域 — リベラ・デル・ドゥエロ

原産地名 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。



指定されているぶどうの品種は次のとおりです：

- 赤：テンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、マルベック、ガルナッチャ
- 白：アルビロ"

## ワイナリー

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・パイソとも呼ばれます。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°Cの乾燥した夏、および気温が-18°C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。



## ぶどう畑

最高のぶどうとサプライヤーを厳選して管理し、一年中密接に協力して一流のワインを生産しています。

使用するぶどうは、バルブエナデルドゥエロ、ペスケラデドゥエロの数ヘクタール、およびリベラブルガレサの高地で栽培されています。

この革新的なワイン造りの主な目的は、お客様と最高のワインテイスターの要求を満たすためのファーストクラスのワインの生産と熟成です。



ぶどうは、完全性を確保するために、15キロ以下の容量を持つ木箱に手摘みされます。ブーシュは選別テーブルを通過し、デステマーで選別され、ぶどう全体がデポに移されます。ワイン醸造の分野では、冷却ジャケット、コールドユニット、空気圧プレスを備えた円錐形のステンレス製バットを使用しています。発酵時間は8〜20日で、温度は25〜28°Cです。その後、マロラクティック発酵が行われます。可能な限り最高の結果を得るために、私たちのワインはそれぞれフランスとアメリカ製のオーク樽で熟成します。

年の初めにタンクで数か月過ごした後、ワインはフランス、アメリカ製の樽に移されます。エージングの時間は、生産されるラベルによりますが、6か月から24か月になります。樽の倉庫には約500樽があります。75%がフランス製、25%がアメリカ製のオーク樽です。フランス産のオークはアリエ産の細かい木目の材質で、アメリカ産の物はミズーリ産です。熟成過程でのオーク材の選択と管理によりそれぞれ異なった複雑でエレガント、力強いワインを生産しています。



## 歴史

2001年、ハエン出身の薬剤師で、その後バリャドリッドに定住したアルベルトコボ氏は、ワインへの情熱を追求し、一流のワインを生産し熟成できるワイナリーを作ることを決めた。

それこそが、ぶどう畑に栄養を与える川から数メートル離れた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ェドスレイロソでした。ボデガス・ジェイロソは最初の頃から、そのワインをヨーロッパと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。時を経てアメリカと中国への輸出も増加しています。



ワイナリーはすぐに、一流のワインを作るという情熱的な決意を示しました。そのような努力に対する報酬は、最初の収穫の産物であり、象徴的なワインであるジェイロソ LL シグナチュレワイン2002は、コペンハーゲンで開催された2005年テンプラニョスアルムンドコンペティションでゴールデンテンプラニョを授与されました。

他の多くのワインも毎年のようにこの一等賞を受賞し、すべてのワインの高品質を証明しています。私たちは家族経営のワイナリーであり、時間の厳しさ、品質、継続性を保証します。

巨大な多国籍企業によって管理されている世界では、独立した生産者は、自分の企業が繁栄するために、可能な限り最高の品質を生み出し、優れたライフスタイルを目指す洗練された消費者をターゲットにしなければならないと確信しています。

それ故に、我々は偉大なワインは商品として生まれる前の、ぶどう畑とワイン工場から始まると考えています。

## ワイン種



### ルズ ミジャル ロブレ

100%ティンタフィナ (テンプラニーリョ)

アメリカとフランス製のオーク樽で4~6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、カシスやシナモン、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ラ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。

### ジェイロソ クリアンザ

100%ティンタ・フィナ (テンプラニーリョ)

フランス製のオーク樽で12ヶ月熟成させ、ボトルでさらに12ヶ月熟成させます。トパーズのルビーレッド、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。

ボリューム感があり、丸みがあり、ビロードのようで、バランスが取れており、長い後味がある。



### ジェイロソ レセルバ

100%ティンタフィナ (テンプラニーリョ)

フランス製オーク樽で15ヶ月熟成させ、ボトルでさらに24ヶ月熟成させます。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。

甘草、バルサミコ、スパイスの香りとミネラルの香り。

ボリュームがあり、バランスがよく、丸くスムーズです。

長いフィニッシュ。



### ジェイロソ エディション エスペシャル セルヒオ エルナンデス

100%ティンタフィナ (テンプラニーリョ)

世界的に有名なメキシコの画家セルジオ・ヘルナンデスによって作成されたラベル

熟成：フレンチオーク樽で18ヶ月。ボトルで24ヶ月。

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。

エレガントな口当たり、バランスのとれたリッチなチェリー、ダークプラム、トーストしたオークのブルーベリーを含み、バニラに浸したミネラルの香り。



## 受賞

### ・ 最近のメダルと賞：



#### ルズ ミジャル ロブレ

- ワインを味わう！ 90ポイント以上（ルズ ミジャル 2016）
- ワインを味わう！ 91ポイント以上（ルズ ミジャル 2015）
- テンプラニーリョスアルムンド、シルバー（ルズ ミジャル 2015）
- 金メダルビナリーズインターナショナル（ルズ ミジャル 2012）

#### ジェイロソ クリアンザ

- ガルクゴールドザルシジョのザルシジョアワード（クリアンザ 2014）
- コンクールモンドリアルドブリュッセル、シルバー（クリアンザ 2014）
- チャレンジインターナショナルデュヴァン、シルバー（クリアンザ 2014）
- ロバートパーカー、88ポイント（クリアンザ 2013）
- ワインを味わう！ 90ポイント以上（クリアンザ 2013）
- ムンドウス ビニ、シルバー（クリアンザ 2013）
- デカントワールドワインアワード、シルバー（クリアンザ 2013）
- ワイン愛好家、90ポイント2012

#### ジェイロソ レセルバ

- テンプラニーリョスアルムンド、オロ（レセルバ 2013）
- チャレンジインターナショナルデュヴァン、シルバー（レセルバ 2013）
- バッカス、シルバー（レセルバ 2012）
- ワインを味わう！ 90ポイント以上（レセルバ 2012）
- ムンドウス ビニ、シルバー（レセルバ 2012）
- テンプラニーリョスアルムンド、シルバー（レセルバ 2012）
- ワイン愛好家、93ポイント（レセルバ 2011）

#### ジェイロソ エディション エスペシャル セルヒオ エルナンデス

- ゴールドテンンプラニーリョ、テンンプラニーリョスアルムンド、2009
- ワイン愛好家、93ポイント（セルジオヘルナンデス2011）
- テンプラニーリョスアルムンド、ゴールド（セルジオヘルナンデス2011）
- フィフティベスト、ゴールド（セルジオヘルナンデス2011）

---

## 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。



## ぶどう畑

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。





## ワイン種



### ドミニオ・デ・ボルノス・ロブル

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ヶ月間熟成。  
紫の縁のあるチェリーレッド色。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。

よく統合された木材でエレガント。  
味わいは風味が良く、絹のようです。



### ドミニオ・デ・ボルノス・クリアンザ

100% テンプラニーリョ

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. RIOJA

地域 — D.O.Ca. リオハ



MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

## 地域 — D.O.Ca. リオハ

カリフィカダ D.O.Ca.リオハの産地は、エブロ川上流の3つの川沿いの州、ラリオハ、アラバ、ナバラに分布しています。

この地域全体は、大西洋性と地中海性の二つの明確に対立する気候の合流から恩恵を受けており、穏やかな温度と400リトル/m<sup>2</sup>をわずかに上回る年間降雨量が幸いしています。



デオージェ リオハの規制により現在認可されているぶどう品種次のとおりです。

- 赤：テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、マズエロ、マトゥラーナティンタ。
- 白：ビウラ、マルバシア、ガルナッチャブランカ、テンプラニーリョブランコ、マトゥラーナブランカ、ツルンテス、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ヴェルデホ。



Denominación  
de Origen Calificada

ワインの品質を最適化するために、D.O.Ca リオハの規制は、赤ぶどう品種ではヘクタールあたり6,500キログラム、白ぶどう品種では9,000 kg / ha の最大許容収量を設定しました。ワイン産地の年間生産量は現在2億8,000万から3億リットルで、そのうち90%は赤、残りは白とロゼです。



MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

## ワイナリー

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。80ヘクタールのブドウ畑を持ちます。ウルヌエラでのベース、マルティネスコルタは、リオハアルタの中心に位置する象徴的なワイナリーであり、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。



50年前にワインを生産し始めたフェリックスマルティネスマリファンが率いる第2世代で、2005年まで孫が伝統的なワイン製造技術に特別な注意を払って最新設備を備えた新しいワイナリーの建設を開始しました。

## ぶどう畑

80ヘクタールのブドウ畑は、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溪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。



ワイン種



**フィンカ・イリアルテ・セミクリアンザ**

100% テンプラニーリョ。

アメリカとフランス製の樽で6か月間熟成。

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。



**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樽で一年間熟成。

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。



# GUEL BENZU

V.T. RIBERA  
DEL QUEILES

地域 — リベラ・デル・ケイレス



GUEL BENZU

[www.bornosbodegas.com](http://www.bornosbodegas.com)

## 地域 — リベラ・デル・ケイレス

リベラデルクエイレス・アイジペイ（IGP）エリアは16の自治体で構成され、2003年にグエルベンツの要請により作成され、リオエブロの南22キロにまたがり、ナバラ、リオハ、アラゴンのあたりにあります。ケイレス川の名前による、モンカヨ山から始まり、エブロ川に流れ込む支流、トゥデラエリアにあります

指定されているぶどうの品種は次のとおりです：テンプラニーリョ、グラシアーノ、ガルナッチャ、カベルネソーヴィニオン、メルロー、シラー

### ロケーション





GUEL BENZU

## 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しました。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居ます。

エボというのは「永遠のものの持続」を意味し、この名前での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。



GUEL BENZU



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。





GUEL BENZU

## 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溪谷の中心にあるビアラスにあります。

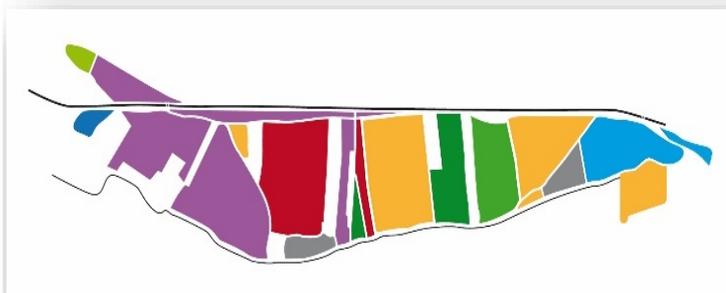


ロンバナは、第三期からの素材で構成され、2250万年以上前の細長い土地です。石の多い不毛の地面は、その地肌、排水、低収量、干ばつへの抵抗、霜のリスクが低いいため、ぶどうの栽培には並外れています。

モンカヨ山に近いので、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。

Las variedades de uva plantadas en nuestros viñedos son:

VARIEDAD	HECTÁREAS
MERLOT	15
CABERNET SAUVIGNON	9
SYRAH	9
TEMPRANILLO	4
GRACIANO	4
PETIT VERDOT	4
GARNACHA	1
<b>TOTAL</b>	<b>46</b>



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。



GUELBENZU

## ワイン種



### グエルベンツ・ビアラス

シラー品種を中心に構成されています。  
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、杉とク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。



### グエルベンツ・アズール

テンプラニジョ品種を中心に構成されています。  
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した余韻と木の香り。



### グエルベン・ズエボ

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。  
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。



### グエルベンツ・ロンバナ

グラシアーノ種を中心に構成。  
フランスとアメリカ製のオーク樽で12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。



GUEL BENZU



### グエルベンツ・ラウタス

「ラ・ロムバナ」の最高のぶどう畑から生まれた多品種ブレンド。

新しいフランス産オーク樽で18ヶ月熟成。

深紅のチェリーカラー。

複雑でエレガントな香りは、スパイス、トースト、バルサミコのアロマの含みを持つ。

丸みがあり、ヘビー、エレガントでフルボディな味わい。

## 受賞

### ・ 最近のメダルと賞：

#### グエルベンズ アズール

- 銀メダルデカンテル2019
- 金メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2018
- 銀メダルチャレンジインターナショナルデュヴァン2017
- 銀メダルチャレンジ2012年アジア最優秀スペインワイン
- 2011年国際デュヴァン賞銀メダルデプラタチャレンジ



#### グエルベンズ ズエボ

- 金メダルデオロコンクールモンディアルデブリュッセル2019
- 金メダルデオロコンクールモンディアルデブリュッセル2018
- 銀メダルコンクールモンディアルドブリュッセル2017
- 2014年金メダルコンクールモンディアルドブリュッセル
- 金メダルコンクールモンディアルドブリュッセル2010



#### グエルベンツ・ピアラス

- 銀メダルコンクールモンディアルドブリュッセル2019

Π  
OROT  
—  
D.O. TORO

地域 — DO トロ

# II OROT

D.O. TORO

## 地域 — DO トロ

原産地の名称ティゴルデイスはサモラ県の南東カスティーリヤイとレオンにあり、面積は5,500ヘクタールのぶどう畑です。



大西洋の影響で極端な大陸性気候が、乾燥したこの地域の特徴になります。寒い冬と長時間の日光が、ぶどうの成長を成功させる優れた条件です。

砂岩、粘土、石灰岩で構成される土壌は、在来種の栽培に最適です。

指定されているぶどうの品種は次のとおりです：

- 赤：ティンタデトロ、ガルナッチャ、
- 白：ヴェルデホとマルバシア。



## 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。



# TT OROT

D.O. TORO

## ワイン種



### オロット・ティント

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。



### オロット・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。



### オロット・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。

# 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

コンタクト先：

輸出部門：

Bodega de Sarría

Señorío de Sarría s/n

31100 Puente la Reina

Navarra – Spain

Telf: +34 948 202 200/+34 983 868 116

メール： [info@bornosbodegas.com](mailto:info@bornosbodegas.com)

[www.bornosbodegas.com](http://www.bornosbodegas.com)