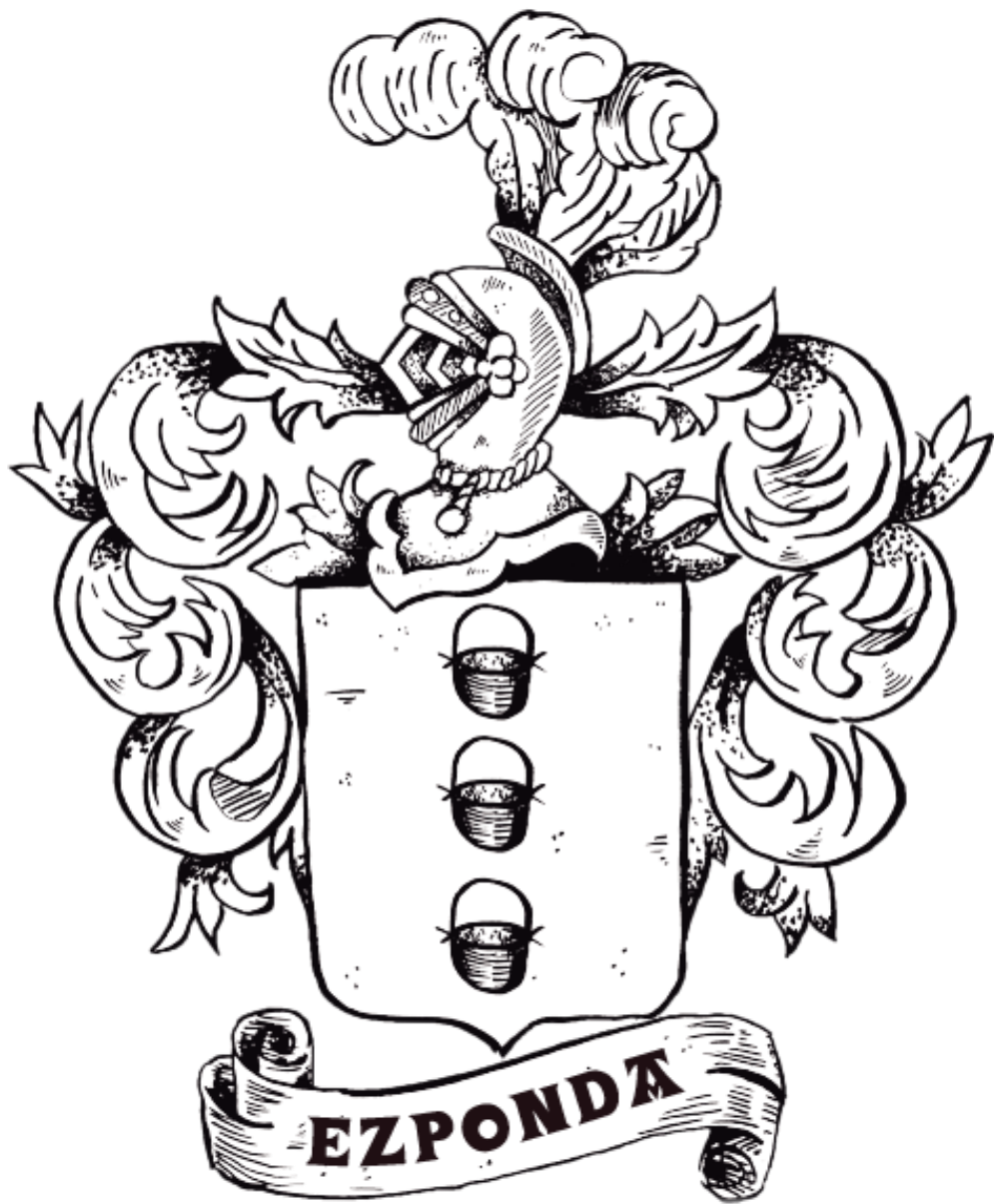




DON
CARLOS
EZPONDA

Japan 2019



Our values



その昔、、、ワイナリーの原点は、私たちの祖父母…

単に“本物の”ワインを作りたいと一心で、機械化するという戦略はもっておりませんでした。現在でもそれは間違いなくドンカルロス エスポダのワインのすべてに受け継がれており、私たちはその責任と情熱を注ぐ姿勢を持つオーナーでありワインの作り手であります。

Conference Annual Spanish Wine Institute

Don Carlos Ezponda

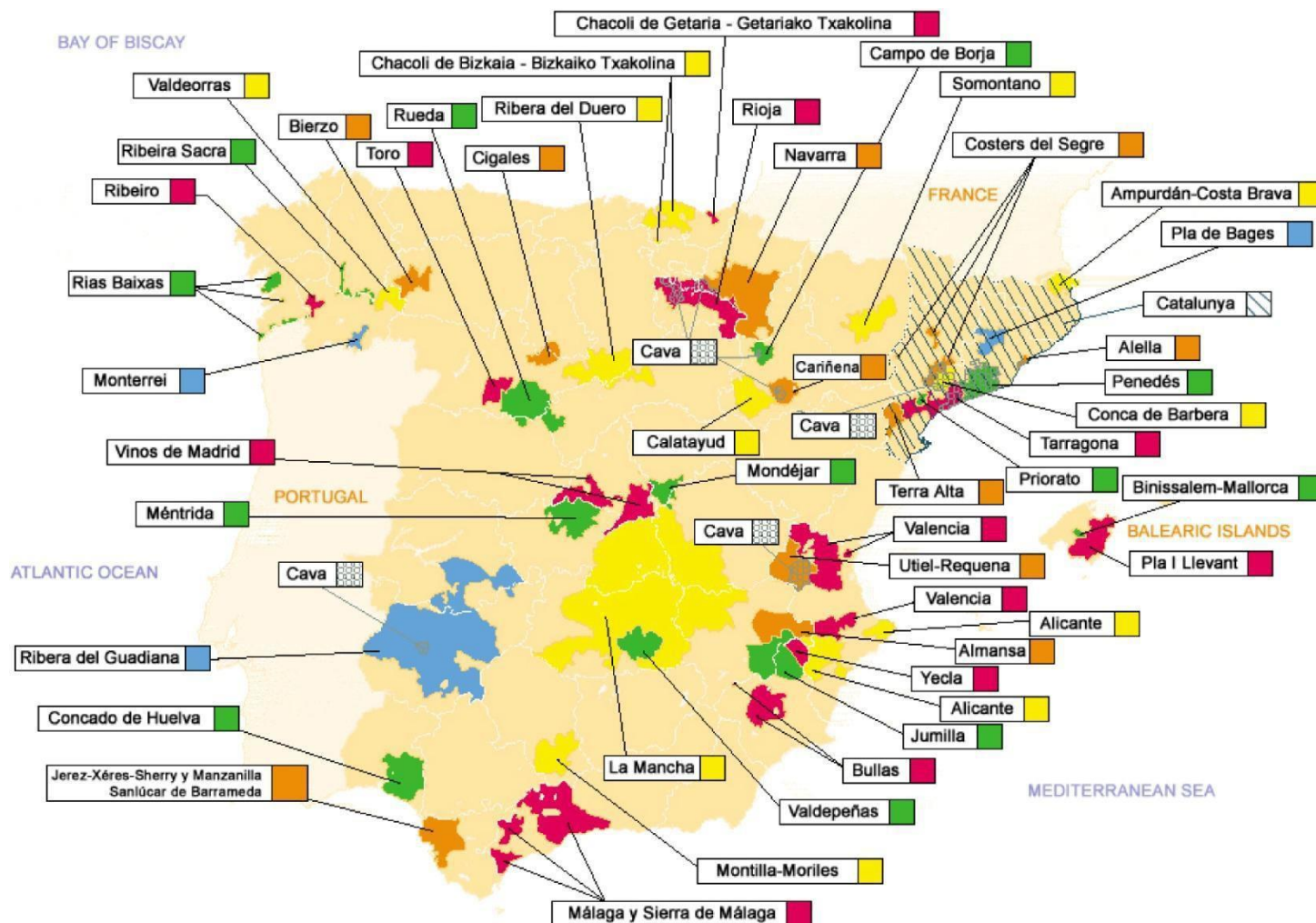
May 1911



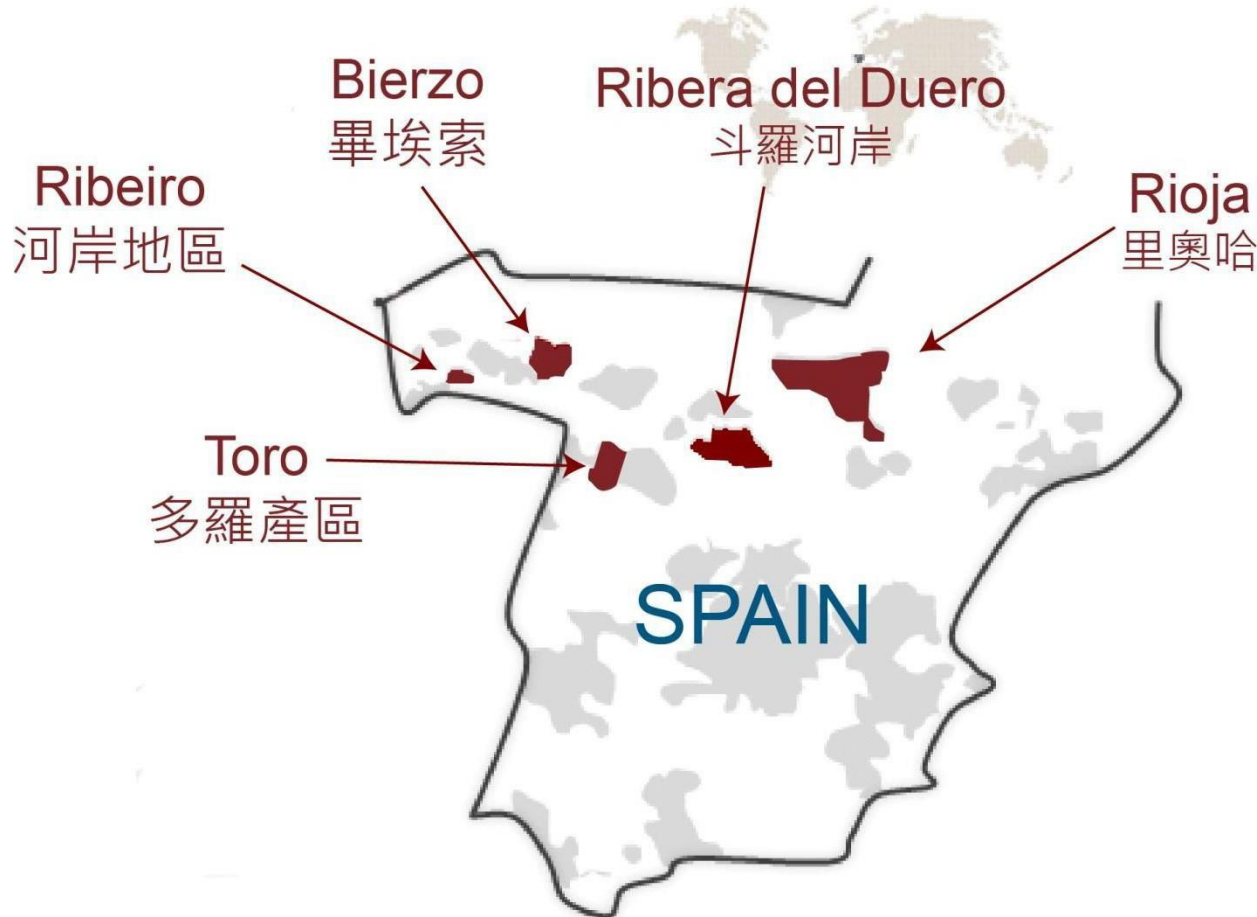
Index

- ✓ ドン カルロスワインの紹介と歴史
- ✓ こだわり
- ✓ スペイン産ワイン D. O原産地呼称 自社所有ワイナリー
- ✓ 自社ワイン
 - ✓ リベイロ
 - ✓ ビエルソ クリアンサ
 - ✓ リベラ デル デュエロ
 - ロブレ
 - クリアンサ
 - レセルバ
 - ✓ リオハ
 - クリアンサ

Wine in Spain. Certification areas

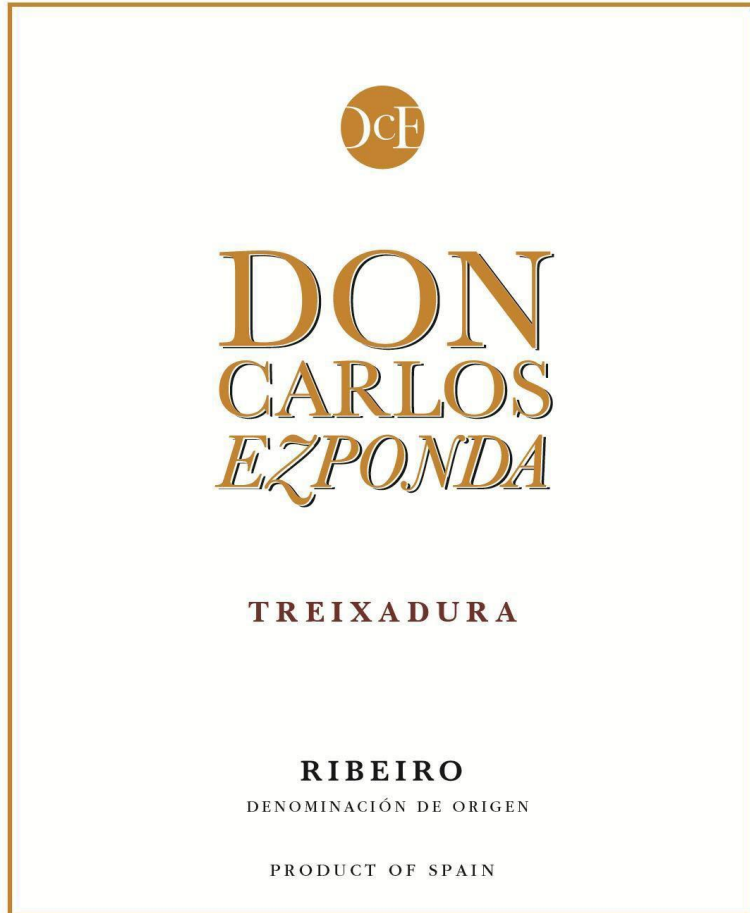


Our location wineries



- ✓ D.O. Ribeiro. White. Treixadura
- ✓ D.O. Bierzo. Red. Mencía. Crianza
- ✓ D.O. Ribera del Duero. Tempranillo
 - ✓ Roble
 - ✓ Crianza
 - ✓ Reserva
- ✓ D.O. Rioja.
 - ✓ Tinto
 - ✓ Crianza
 - ✓ Reserva
- ✓ D.O. Toro. Red. Mencía. Crianza

D.O. Ribeiro



- ✓ ワインの種類 : 白
- ✓ 産地 : リベイロ
- ✓ 品種 : トレイシヤデュー
ラ
- ✓ 生産年 : 2016



D.O. Ribeiro



- ✓ ワインの種類 : 白
- ✓ 産地 : リベイロ
- ✓ 品種 : トレイシャデュー
ラ
- ✓ 生産年 : 2016

D.O. Ribeiro. Tasting note



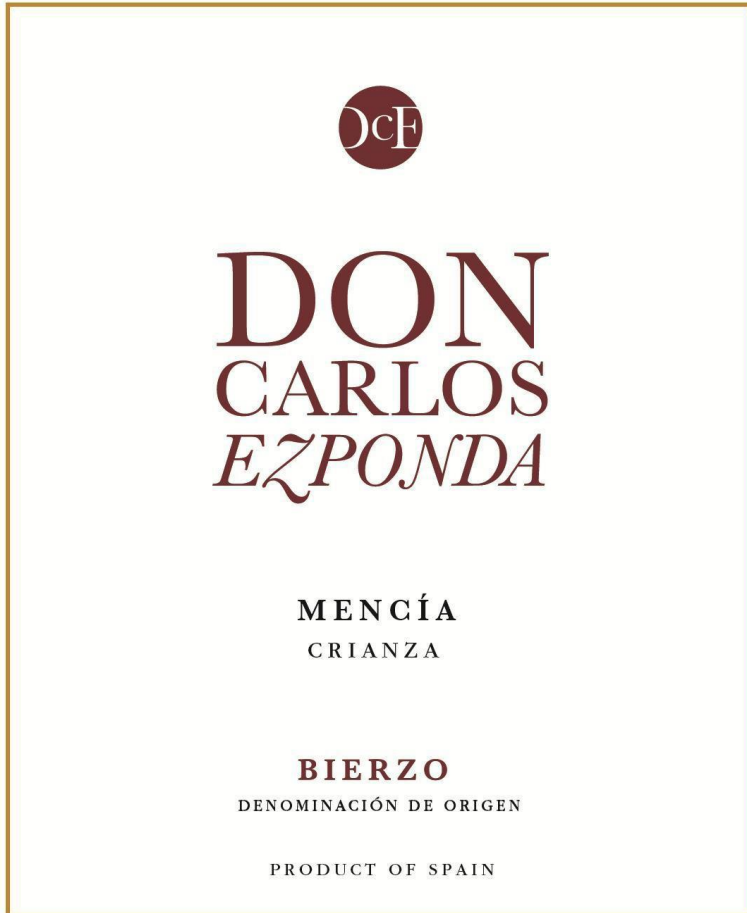
- トレイシャデューラ100%
- 清らかな光沢のある, 淡い黄色
- アプリコット、メントール、ジャスミンの花の香り
- 軽くフレッシュ、フルーティ、ハーブ、バルサミコ、ホワイトフルーツの香りの後味、終わりに心地よい苦み
- アルコール度数 : 13% / 750ml
- 酸度 : 5.6g/l (酒石酸A) .
- 適温 : 6-8 °C
- 土壌 : 酸と砂の質感をもつ花崗岩
- ペアリング : シーフードやソフトチーズ、チン、リゾット、ホワイトキールドミート 一般的な優しい味の食事

受賞歴

- 2018: Best of Spain Top 100@ProWein 2018
- 2016: International Gold Medal Wine Awards 2017, Vitoria-Gasteiz, 10 de julio 2017
- 2016: Silver Medal in Guide to Wines, Spirits and Wineries of Galicia 2018
- 2015: Finalist Best White Wine Official Bodegas D.O. Ribeiro 2016
Tempranillo de Plata Contest Galician White Wines 2016
- 2014: Gold medal in Guide to Wines Destilados y Bodegas de Galicia.
- 2013: Mejor Vino Blanco Bodegas. Cata Oficial D.O Ribeiro 2014



D.O. Bierzo. Crianza



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : ビエルソ
- ✓ 品種 : メンシア
- ✓ 生産年 : 2016
- ✓ カテゴリー : クリアンサ



D.O. Bierzo. Crianza



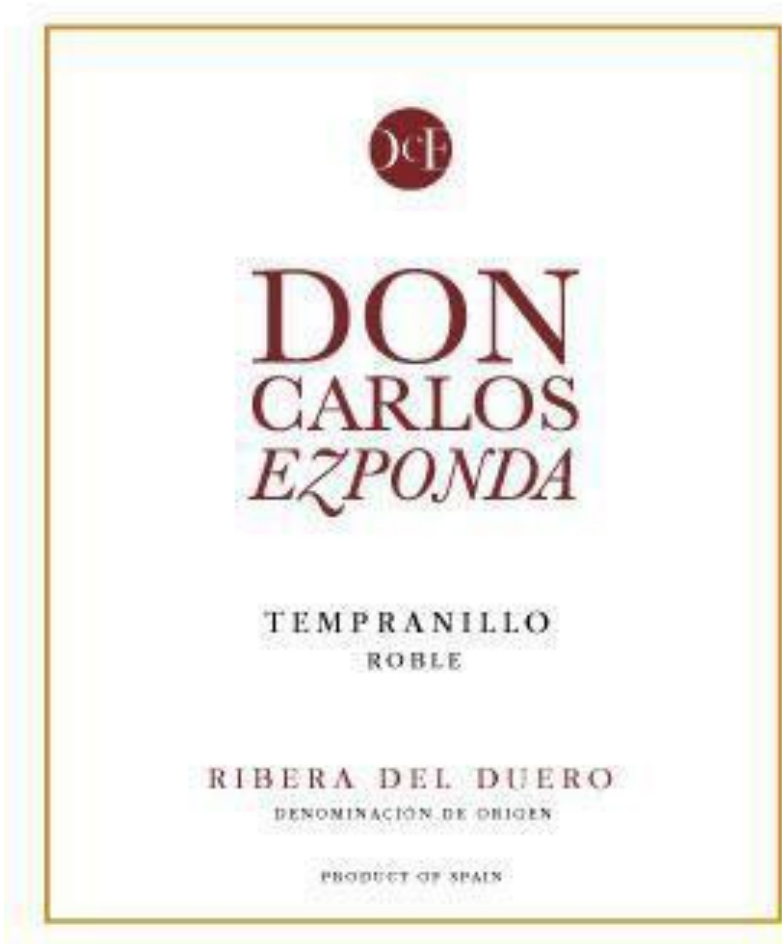
- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : ビエルソ
- ✓ 品種 : メンシア
- ✓ 生産年 : 2016
- ✓ カテゴリー : クリアンサ

D.O.Bierzo. Tasting note



- メンシア100%
- チェリーレッド、際立った赤い果実とスパイシーなニュアンスの香り
- ボリュームと丸みを帯びた持続的な甘み
- ハードチーズやすべての肉料理と合わせるとよい
- アルコール度数 : 13% / 750ml
- 酸度 : 5g/l (酒石酸A)
- 適温 : 14-16°C
- 土壌 : 沖積質
- ペアリング : チーズ,赤身肉, ローストチキン,スナック イタリア料理

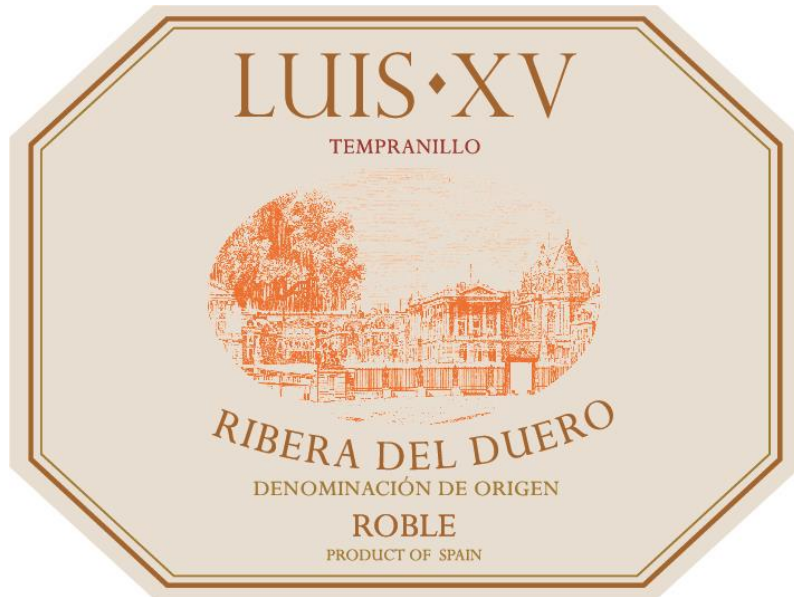
D.O. Ribera del Duero. Roble



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2016
- ✓ カテゴリー : ロブレ



D.O. Ribera del Duero.Roble



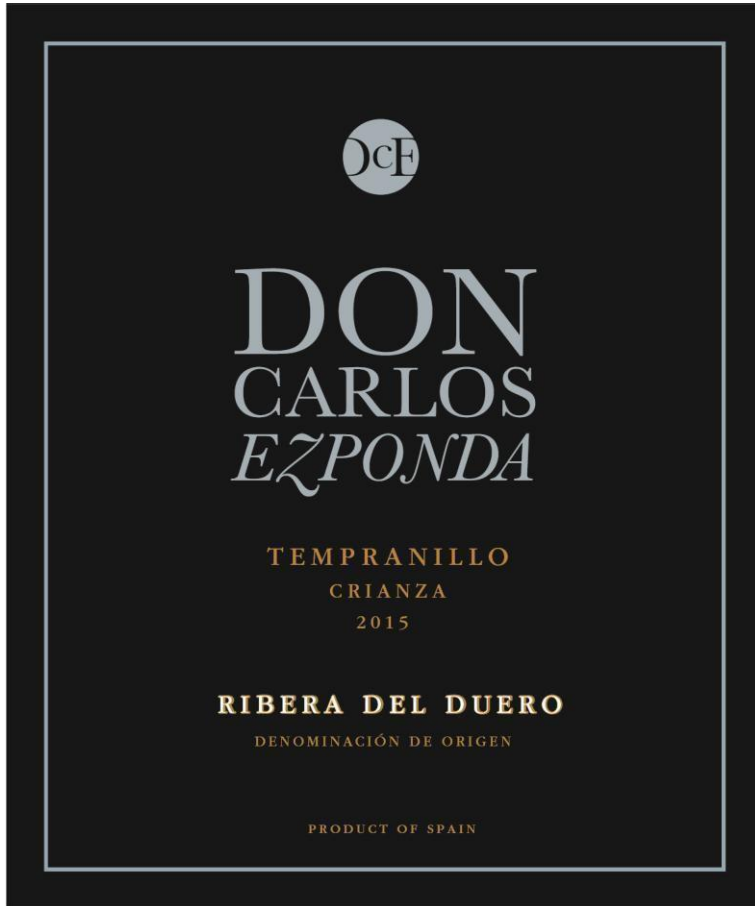
- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2016
- ✓ カテゴリー : ロブレ

Ribera del duero Roble. Tasting note



- テンプラニージョ (ティンタ デル パイス) 100%
- マセラシオン (15日間温度28°C以下)
- 一見非常に熟したチェリー色、朱色 非常に明るい
- 力強い香りが鼻に抜け余韻が続く
- グラスをゆり動かさずに、ほのかに熟した果実の香りがしその後力強く優雅にバニラとバルサミコに変化する
- 力強さに包まれたような飲み口から、ピロードのような絹のような仕上げで最高潮に達し、その後無限に楽しめる
- アルコール度数 : 14% / 750ml
- ぶどう畑 : 25年以上.
- 適温 : 16-18°C
- 土壌 : 粘土 - 石灰質
- ペアリング : 肉料理, チキン, チーズ&ソーセージ

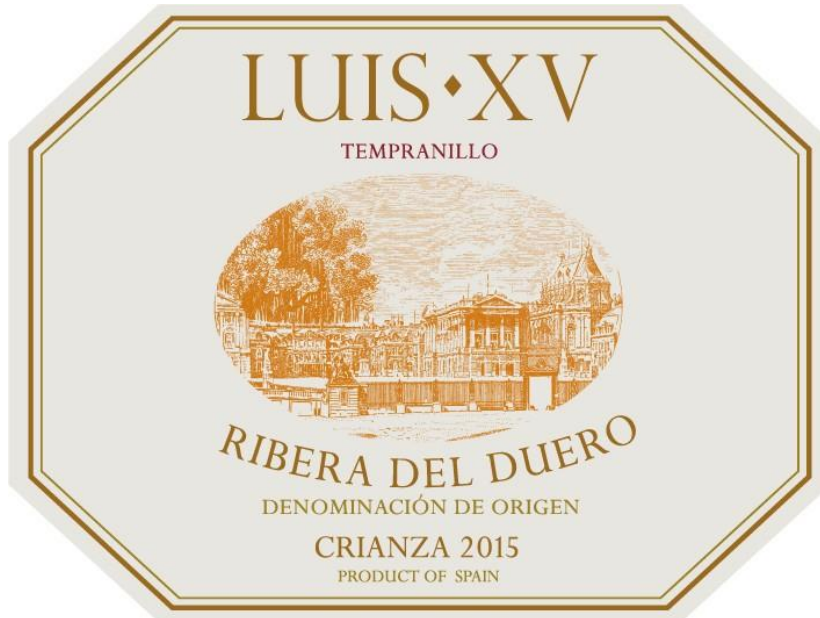
D.O. Ribera del Duero. Crianza



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2015
- ✓ カテゴリー : クリアンサ



D.O. Ribera del Duero. Crianza



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2015
- ✓ カテゴリー : クリアンサ

D.O.Ribera del Duero Crianza. Tasting note

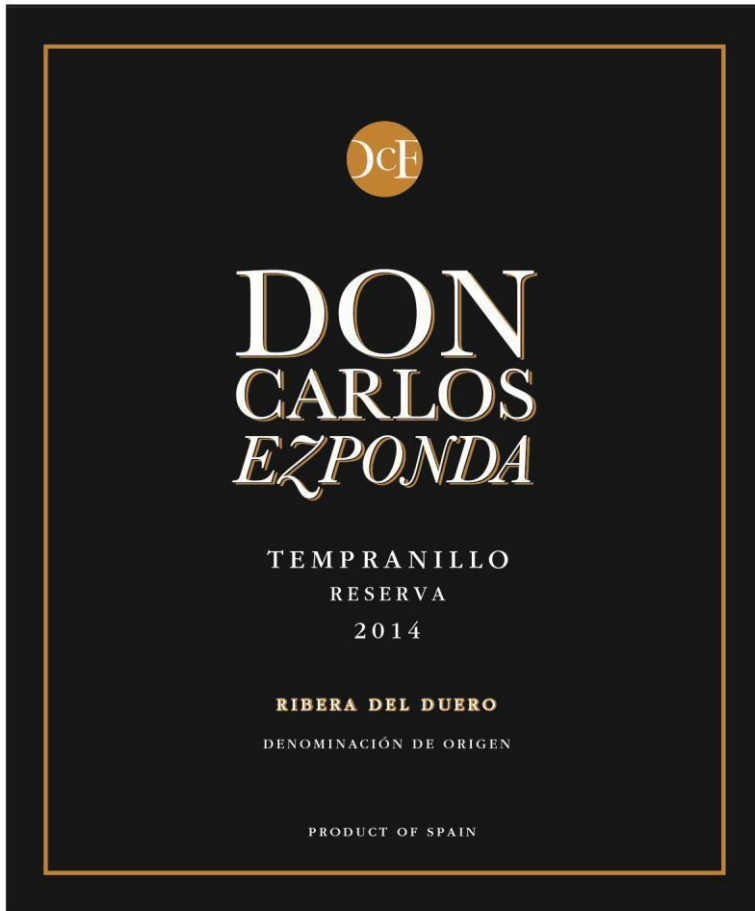


樹齢30～40年の厳選されたぶどうを伝統的な方法で収穫

- 24か月熟成（うち6ヶ月以上は樽熟）
- 上部に紫の色調を持つ明るくエレガントなチェリーレッド
- チェリー、エレガントでスパイシー強いミネラルアロマ。
- フルーツ、肉質、上品、絹のような、リベラ デル デュエロの最も古くからあるワインの典型的なオーク樽で熟成されたすばらしい葡萄のタンニンの余韻。

- アルコール度数 : 14.5% / 750ml
- 適温 : 16-18°C
- ぶどう畑 : 30-40年
- 土壌 : 粘土 - 石灰質
- ペアリング : BBQ、ビーフ、ローストラム、赤身肉、魚のシチュー、スモークチーズ、ハードチーズ

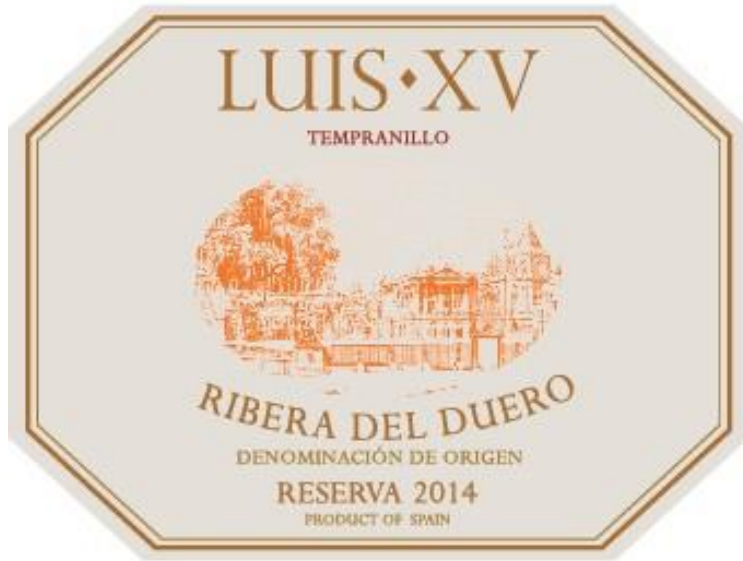
D.O. Ribera del Duero.Reserva



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2014
- ✓ カテゴリー : レセルバ



D.O. Ribera del Duero.Reserva



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リベラ デル デュエロ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2014
- ✓ カテゴリー : レセルバ

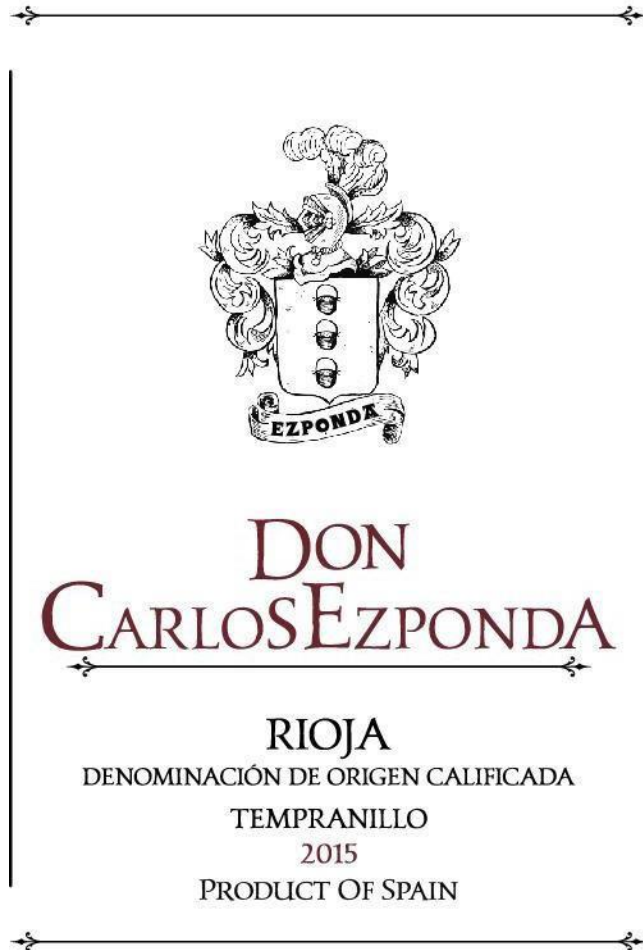
D.O.Ribera del Duero Reserva.Tastingnote



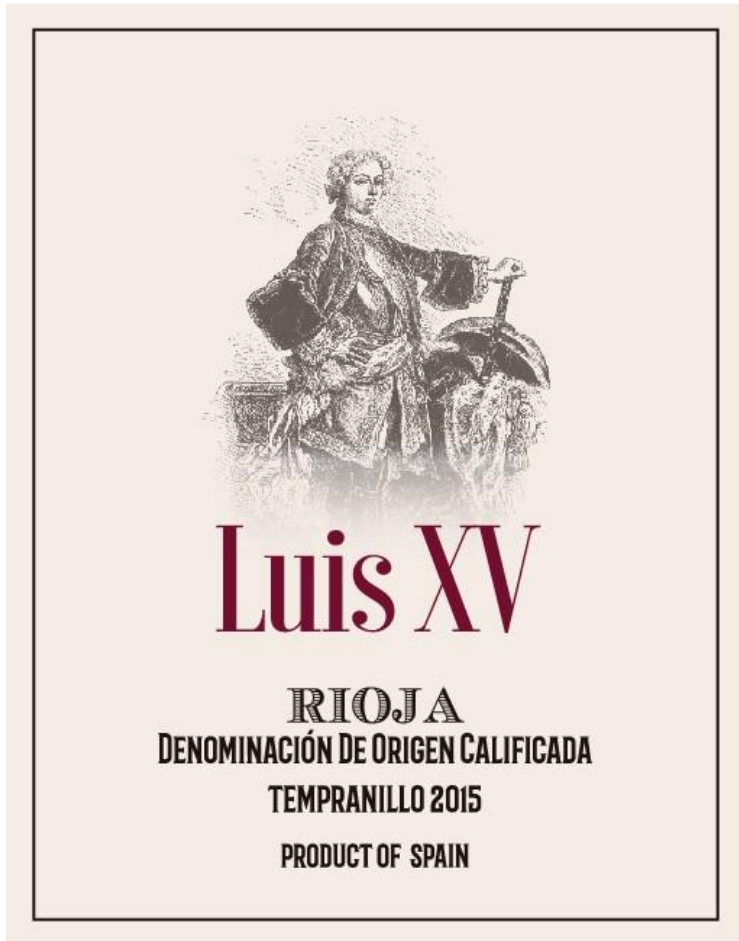
- 樹齢80年以上のぶどう畑
- 16か月フレンチオーク樽で熟し20か月ボトルで熟成
- 上部に紫の色調を持つ明るくエレガントなチェリーレッド
- 魅力的な濃いチェリーレッド色
- 赤と黒の果実の香りが鼻に抜け、トリュフとコーヒーの香りが加わる。香ばしいナッツの香りがエレガントな後味を持ち複雑な香りを形成する
- 口当たりはよく、力強くタンニンを感じる。持続的で、バルサミコ、ビロード、フルボディ、よく構造されたフィニッシュ。

- アルコール度数 : 14% / 750ml
- 適温 : 15-17 °C
- ぶどう畑 : 30年以上
- ぶどう畑 : 砂利、粘土 - シルトとカルシウム
- 土壌 : ビーフ、シチュー, スモーク & ハード
- ペアリング : チーズ

D.O. Rioja. Crianza



D.O. Rioja. Crianza



- ✓ ワインの種類 : 赤
- ✓ Area of Origin : リオハ
- ✓ 品種 : テンプラニージョ
- ✓ 生産年 : 2015
- ✓ カテゴリー : クリアンサ

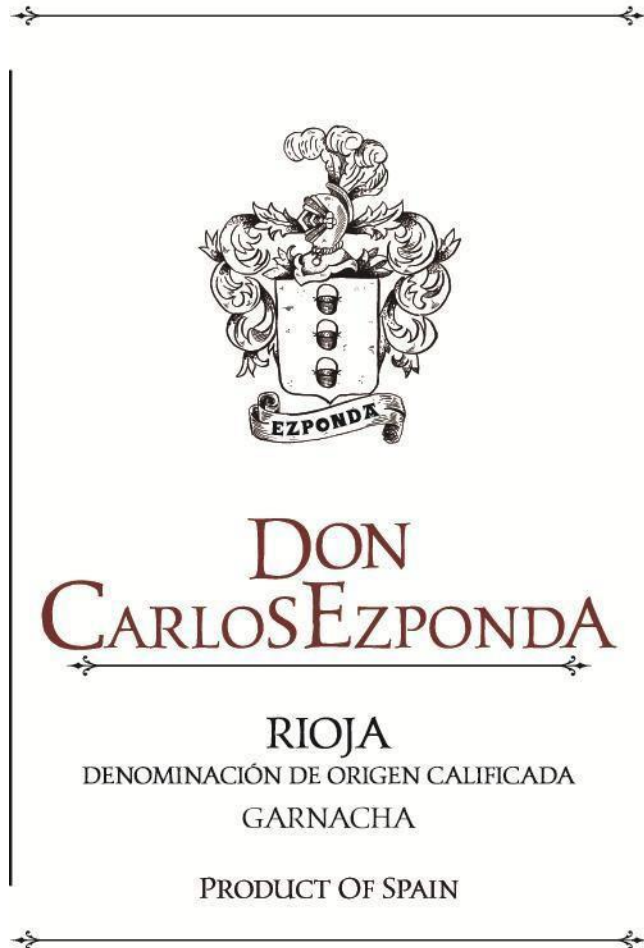
D.O.Rioja Crianza.Tasting note



テンプラニージョ品種のブドウで作られたワイン。チェリー色 赤と黒の野生の果物の香りが鼻にぬけ、スギ、タイム、カンゾウの香りを感じます。美味しく、複雑でとてもよく構成されています。

- ・乳酸菌とバニラの香りを組み合わせた赤い果実の感覚。非常に良い持続性
- ・アルコール度数 : 14% / 750ml
- ・適温 : 14-16℃
- ・土壌 : 粘土 - 石灰質
- ・ペアリング : 牛肉、ラム、仔牛、鶏

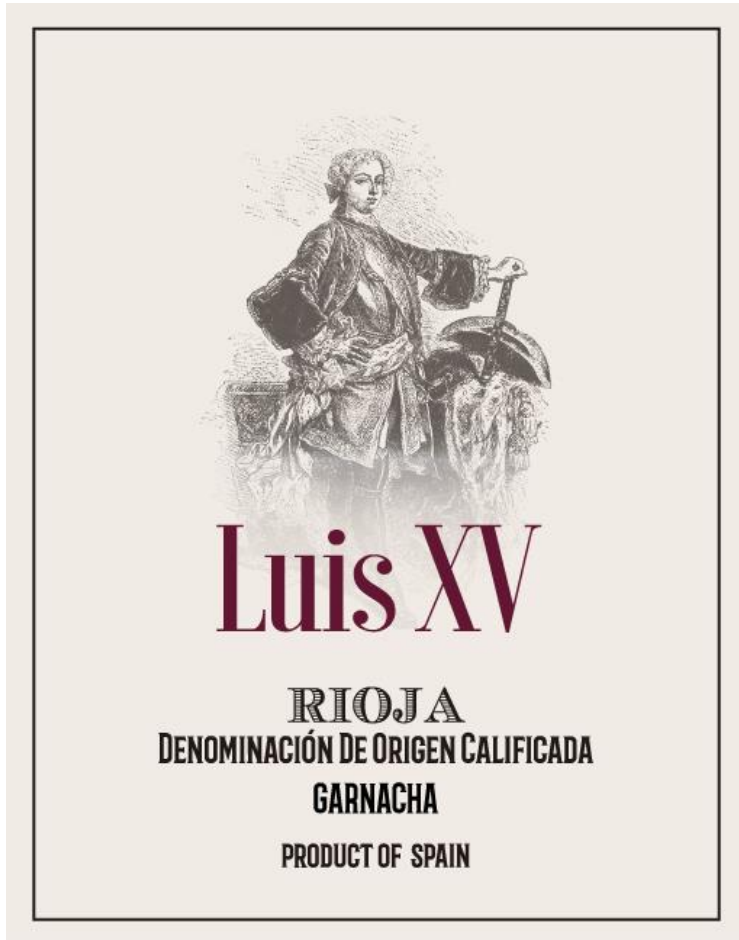
D.O. Rioja. Crianza



- | | |
|---------|----------|
| ワインの種類 | : 赤 |
| ✓ 産地 | : リオハ |
| ✓ 品種 | : ガルナッチャ |
| ✓ 生産年 | : 2015 |
| ✓ カテゴリー | : クリアンサ |



D.O. Rioja. Crianza



- ワインの種類 : 赤
- ✓ 産地 : リオハ
- ✓ 品種 : ガルナッチャ
- ✓ 生産年 : 2015
- ✓ カテゴリー : クリアンサ

D.O.Rioja.Crianza.Tasting note



- 10月の第1週の間には手摘みで箱に収穫し、500リットルのフレンチオーク樽の樽での発酵と熟成
- 鮮やかなルビー色の桜色。 フォレストフルーツ（ブラックベリー、イチゴ）の優雅な香り、そしてココアとチョコレートの心地よい香り。 絹のようなタンニンと上品である非常に複雑なバランスの取れた酸味が口に広がる。
- アルコール度数 : 14% / 750ml
- 適温 : 14-16°C
- 土壌 : 粘土 - 石灰質
- ペアリング : 牛肉、ラム、仔牛、鶏



DON
CARLOS
EZPONDA



Web : www.doncarlosezponda.com

Fb : Don Carlos Ezponda