

# Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

女性醸造家が活躍するワイナリー



カーザ・エルメリンダ・フレイタス



エルメリンダ社は、デオニルデ・フレイタスによって1920年に設立され、以降フレイタス家が家業としてワイン業を営んできました。当初は農家としてワイン用ブドウ園を耕作し、ブドウを醸造業者に販売していました。3代目のエルメリンダ・フレイタスは夫を早くに失ったものの、娘のレオノールと共に会社を継続することにより、経営における女性の存在感を高めました。エルメリンダの後にはレオノールがリーダーシップを発揮し、1997年に初めて自社ブランドの赤ワイン製造に着手、販売を開始し、国内外で数々の受賞ワインを生み出してきました。ボーダー模様の特徴的なボトルネックのデザインや丁寧なテイस्टィングが、国内外で高く評価されています。



## ◆ブドウ畑

当初は60haの畑をパルメラ地区に持ち、そこでカステラオンとフェルナオン・ピレスというポルトガル固有品種2種だけを育てていました。レオノール・フレイタスは、革新的な信念を持ち、トリンカデイラ、トウリガ・ナショナル、アラゴネス、シラー等の多様なブドウ品種の栽培を導入しました。現在では440haの畑で、地域でも最高品質のブドウを生産するようになっています。



## ◆醸造

伝統的製法と最新の技術の両方を取り入れてうまく組み合わせ、高品質のワインを生産しています。同じ建物内で醸造から樽内熟成、瓶詰までを行う環境が調えられています。温度管理されたステンレスタンクで800万リットルのワインを醸造できます。

## ◆レオノール・フレイタス Leonor Freitas

エルメリンダ社の4代目。社会学を専攻し保健分野で働いていたものの、母親であるエルメリンダから事業を継いでからは、経営者としての手腕を発揮。1世代でポルトガルでは知らない人はいない大きなワイナリーに成長させました。現在では高級レストランや国営ホテルにも選ばれる、知名度の高いワインを数多く発表。2009年にはその活躍と実績が評価され、農業、商業、産業分野における功労者として、**ポルトガル首相から表彰**を受けています。さらに英国の飲食業界やソムリエが最も注目しているコンクールと言われている「ソムリエ・ワイン・アワード2020」では、**年間最優秀プロデューサー**（欧州部門）に選ばれました。



# Casa Ermelinda Freitas

セトウーバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>



## ドナ・エルメリンダ 赤ワイン

Vintage: 2020

Dona Ermelinda

ブドウ品種：カステラオン、カベルネ・ソーヴィニヨン、トウリガ・ナショナル  
アルコール分：14%

pH：3.62

残糖度：3.3g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：16-18°Cに温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵。

その後6ヶ月ほどフレンチオーク樽で熟成

味わい：色調は濃く深い赤色です。マデイラの香りや高級な完熟した赤肉系果実の香りが漂います。高品質のまろやかなタンニン。

心地よい味のハーモニーが長く口に残ります。

飲み頃：18°C

おすすめ料理：お肉とチーズに合わせて。クリームソース等、牛乳を使ったお料理にも。

**JAN: 5608527000401**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm



## ドナ・エルメリンダ 白ワイン

Vintage: 2021

Dona Ermelinda

ブドウ品種：シャルドネ、アrinto、アンタオン・ヴァス、フェルナオン・ピレス  
アルコール分：13.5%

pH：3.32

残糖度：4.5g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月下旬

醸造：16-18°Cに温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵。

その後3ヶ月ほどフレンチオーク樽及びアメリカオーク樽で熟成

味わい：色調は緑がかった麦の穂色。濃厚なトロピカルフルーツとはちみつの香りが漂います。酸味と砂糖、アルコールとマデイラの複雑な味わいをしており、

その余韻は長く口の中に残ります。

飲み頃：12~14°C

おすすめ料理：白身魚のお料理とサラダに。さっぱりとした冷製パスタや冷やし中華にも。

**JAN: 5608527000418**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm

# Casa Ermelinda Freitas

セトウール地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>



## ドナ・エルメリンダ・レゼルヴァ 赤ワイン

Vintage: 2020

Dona Ermelinda

ブドウ品種：カステラオン、トウリガ・ナショナル、  
トリンカデイラ、カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール分：14.5%

pH：3.65

残糖度：4.5g/dm<sup>3</sup> 酸度：5.18g/dm<sup>3</sup>

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：温度管理されたステンレスタンクで発酵、その後20日間のマセラシオン。

フレンチオークの半樽で12ヶ月間熟成させ、その後さらに8ヶ月間瓶内熟成。

味わい：ガーネット調の深い赤色で、不透明。ベリー系果実、スパイス、燻製を連想させるアロマと、熟したジャムのニュアンスがあります。濃厚でコクがあり、

しっかりとした骨格。タンニンは感じますがまろやかで、よく調和しています。非常に心地よい、長い余韻が続きます。

飲み頃：16-18°C

おすすめ料理：赤身肉、チーズ

**JAN:5608527000449**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm



## ドナ・エルメリンダ・レゼルヴァ 白ワイン

Vintage: 2020

Dona Ermelinda

ブドウ品種：シャルドネ、アrinto、ヴィオニエ

アルコール分：13.5%

pH：3.55

酸度（酒石酸）：5.10g/dm<sup>3</sup>

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月下旬

醸造：温度管理されたステンレス製タンクで発酵。

その後フレンチオークの半樽で4ヶ月間熟成。

味わい：淡い緑がかった白ワイン。甘い香りと柑橘系の果実味があり、樽の香りとよくマッチしています。口に含むと、コクがあり、クリーミーで、エレガントな後味が続きます。

飲み頃：12~14°C

おすすめ料理：白身魚のお料理、サラダ、パスタに。

**JAN: 5608527003150**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：30.6×23.8×16.4cm

# Casa Ermelinda Freitas

セトウーバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

## キンタ・ダ・ミモザ 赤ワイン

Quinta da Mimosa

Vintage: 2020



ブドウ品種：カステラオン（ペリキータ）

アルコール分：14.5%

pH：3.68

残糖度：4g/dm<sup>3</sup>

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月中旬

醸造：温度管理されたステンレスタンクで発酵、長期間のマセラシオン。

フレンチオークの半樽で12ヶ月間熟成。

味わい：ガーネット色の濃縮されたワインで、良質のタンニンが豊富に含まれています。成熟した赤い果実や、バニラやスパイスのアロマを彷彿とさせるアロマは、複雑ながらも完璧に調和。余韻は非常に長く続きます。

飲み頃：16～18℃

おすすめ料理：赤身肉の料理、ブルーチーズ等の風味の強めのチーズ

**JAN: 5608527000302**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：30.6 x 16.4 x 23.8cm

## スパークリングワイン辛口

Espumante Bruto



ブドウ品種：フェルナオン・ピレス85%、アrinto15%

アルコール分：12%

pH：3.40

残糖度：8g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月末

醸造：16-18℃に温度管理されたステンレス製タンクにて発酵。その後、最低でも9ヶ月ほど伝統方式で再発酵させます。

味わい：色調は鮮やかな黄金色。柑橘類やトロピカルフルーツを連想させる香り。素晴らしい酸味によってフレッシュな味わいの余韻が長く口の中に残ります。男性にも飲みやすいすっきりな飲み口。

飲み頃：8～10℃

おすすめ料理：乾杯のワインとして。または脂がおいしいお肉料理とともに。

醸造家：Jaime Quendera

**JAN: 5608527002108**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm

# Casa Ermelinda Freitas

ヴィーニョ・ヴェルデ地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

## フガス ヴィーニョ・ヴェルデ

Fugaz



ブドウ品種：ロウレイロ、トラジャドゥラ

アルコール分：11%

pH：3.2

残糖度：10g/dm<sup>3</sup>

土壌：花崗岩性土壌

収穫：9月中旬

醸造：温度管理されたステンレス製大樽にて発酵。

味わい：フルーティーで軽快、滑らかな味わい。柑橘系の色調を持ち、クラシッ  
クな香り漂う、モダンで爽やかなワインです。

飲み頃：8～10°C

おすすめ料理：魚料理や鶏肉のような淡白な肉料理

**JAN: 5600712449118**

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：23.2 x 15.3 x 33cm

## モスカテル 酒精強化ワイン

Moscatel de Setúbal



ブドウ品種：モスカテル・デ・セトゥーバル

アルコール分：17.5%

pH：3.35

酸度（酒石酸）：4.61g/dm<sup>3</sup>

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：温度管理されたステンレスタンクで発酵させた後、度数77%のグレープブ  
ランデーを添加し、翌年3月までマセラシオン。オーク樽で24ヶ月熟成。

味わい：黄金がかった色調。オレンジピールや蜂蜜を思わせるアロマ。とても甘  
味があり、程よい酸味と調和して、フレッシュな味わいの余韻が長く続きます

飲み頃：12～14°C

おすすめ料理：エッグタルトなどのスイーツ、食前酒にも

保存期間：最大20年

**JAN: 5608527000913**

内容量：750ml (6本/case)