

P.1



ボデガ

ビナエ・ムレリ

P.2



特徴

P.3



Los trilobites fueron un grupo de artrópodos fósiles, que vivieron durante la era paleozoica. En los yacimientos de Murero se conocen veinticinco géneros de trilobites. Vivieron un intervalo de diez millones de años entre el Cámbrico Inferior y el Cámbrico Medio (525 millones / 515 millones de años).

三葉虫は現在は化石化された古生代に生息した節足動物で、古生代カンブリア紀初期から中期（5億2500万年/5億1500万年）にかけて約1000万年もの間栄えました。ムレロ遺跡ではこの三葉虫が25種発掘されています。

P.4

Vinae Mureri vida...

Vinae Mureri profesa un filosofía de trabajo y un compromiso con su tierra, fascinante. Una labor solo entendida al pasear por los escarpados caminos, por las vertientes de pizarra, donde las cepas milagrosamente dan sus frutos y las conquistan.

Suelos negro azulados que regulan, airean y retienen el agua necesaria para la vida.

Son plantaciones singulares de garnacha con frutos de grano suelto y dulzura en un punto único.

Cepas de aguerrida madera que añaden al valor de sus años, el haber sido fuertes combatientes de la filoxera que arrasó en otro siglo toda la comarca.

ビナエ・ムレリの生命・・・

ビナエ・ムレリには、私達に受け継がれてきた経営理念とこの素晴らしい大地との約束があります。

粘板岩の斜面に沿った岩の多い険しい道を見ていただければ、このような状況下の土地に立派な葡萄を実らせることができた、その努力と成果をご理解頂けるでしょう。

私達の農園の土壌は青みを帯びた黒色土で、この土壌が樹に必要な水分を保持し、通気して調整を行います。

この土壌で、特別な栽培方法によって育ったガルナッチャは一粒一粒の実が豊潤で適度な甘みのある素晴らしい葡萄になります。この農園の葡萄の樹のように、硬化した葡萄の樹の幹は樹齢が高いほど、またその昔にこの地域が甚大な被害を被ったブドウネアブラムシ(フィロキセラ)に強いほど重要であり価値があります。

P.5

Vinae Mureri singular...

En este paraíso, a los troncos centenarios, se les imprime un trato especial para poder engendrar sus contados pero poderosos racimos. Por la singularidad de las plantaciones, se impone la poda manual, se labra con orugas, se eliminan las hierbas con azada. Por la peculiaridad y calidad del clima no se utilizan fosfatos, solo abono orgánico. Una labor artesanal, de elevado coste económico pero de gratificante resultado.

Tan solo 1.000 kg de uva por hectárea, como media, es la producción. Los aromas primarios y los minerales prevalecen en la boca, transformándose en pura pasión de garnacha.

ビナエ・ムレリだけのスペシャリティー・・・

私達の農園では、果実量の少ない樹齢 100 年の古樹に、葡萄 1 房あたりのポテンシャルを持たせるため、特別な方法で丁寧に栽培します。剪定は 1 本 1 本丁寧に手作業で行い、雑草は鍬で刈ります。また、恵まれた気候のお陰で土壌にはリン酸ではなく有機肥料のみを使用しています。1 ヘクタールあたり平均 1,000kg 程の葡萄しか収穫できず、コストもかかりますが 1 つ 1 つのこの細やかな手作業によって、私達の納得できるワインが出来上がっていると思います。

この貴重な葡萄の持つ新鮮な香りとミネラルの風味が口の中に広がり、ガルナッチャ特有の濃厚な果実味への変化をこのワインから楽しんで頂けるでしょう。

P.6

Vinae Mureri i la labor...

Llegada la vendimia, se combina lo tradicional con las más modernas técnicas.

El grano se recoge en su momento óptimo de madurez, previa toma de muestras, análisis y cata de la uva de cada pago. Se recolecta a mano y en bodega se despallilla caja a caja. Cada pago se vinifica en depósitos diferentes, separándolos por sus características de altitud y terreno. El proceso de elaboración está dirigido a la extracción del máximo exponente de nuestro terreno de forma totalmente natural.

Bodegas Vinae Mureri, utiliza barricas nuevas de madera de robles procedentes de bosques franceses, americanos y centroeuropeos.

ビナエ・ムレリとワイン醸造・・・

葡萄の収穫は、伝統的な方法と最新の技術を織り交ぜて行われます。

まず、収穫前に各区画から採取された房のサンプリング（果汁の成分分析）を行い、葡萄の成熟度を的確に調べます。その後、完熟期を迎え個性の十分にた葡萄を手摘みで収穫していきます。醸造所では各房の茎を取り除く作業が行われ、樹の植えられている標高や場所ごとの区画によって、それぞれのタンクにわけられます。このような工程は、この農園の大地の恵みを自然な形で、最大限に引き出すために考案されました。

私達のワイナリーでは熟成の際、フランス、アメリカ、中央ヨーロッパ産のオーク材の新樽を使用しています。

P.7

Vinae Mureri és...

Hace más de cien años, los hombres y mujeres de Murero entendieron que su tierra era un tesoro y en las laderas, roturaron y plantaron. Un microclima especial, situado entre 800 y 1.000 metros de altitud, les ayudó a potenciar la calidad de las uvas. El intenso azul del cielo de Murero y el impecable espectáculo de la naturaleza que rodea la Finca La Moratilla, acogen el "espacio bodega".

En este término municipal de la provincia de Zaragoza, en las estribaciones del Sistema Ibérico, no existen grandes extensiones de terreno que acojan las plantaciones de vid. Pequeñas fincas difuminadas, componen la propiedad de Bodegas Vinae Mureri: 43 hectáreas, en 46 pagos distintos. Bodegas Vinae Mureri pertenece a la delimitación Vinos de la Tierra Ribera del Jiloca.

ビナエ・ムレリについて・・・

100年以上も昔のこと、ムレロに住む人々はこの土地にたくさんの可能性が秘められていることを知っていました。人々は、山の斜面を開拓し、そこに葡萄を植えました。800～1000メートルの標高に位置する畑は、特殊な小気候のお陰で葡萄の質を高めることができました。紺碧色のムレロの空とラ・モラティージャ農園周辺の雄大な自然もまたこのワイナリーを際立たせています。

サラゴサ州・イベリコ山脈の麓にあるこの地域で、私達の農園のような広大な土地で葡萄栽培を成功させた農家は他にはいません。ボデガ・ビナエ・ムレリは分散している小さな農園からも構成されています：面積43ヘクタール、46の区画で葡萄の栽培を行っています。

ボデガ、ビナエ・ムレリのワインはD.O.リベラ・デル・ヒロカです。

P.8

Murero



Garnacha 100%.

Es el mayor exponente de la bodega, amplía los periodos de crianza a catorce meses, en su concepto perseguimos el equilibrio absoluto, bien entre notas de fruta y madera, bien en peso y elegancia.

Uno de los valores añadidos de este vino es la complejidad ya que la expresión domina cualquier gesto, cualquiera de sus manifestaciones en la predilección por el terruño, el cuidado de las viñas, una vinificación meticulosa obteniendo un resultado acorde con las exigencias y tendencias actuales.

ムレロ

ガルナッチャ 100%

14ヶ月間じっくりと樽熟成させた、当ボデガを代表するワイン。最高のバランスを追求し、木とフルーツの香りに加え、重みのあるエレガンスな味わいをお楽しみ頂けます。こちらのワインのもうひとつの素晴らしい特徴は、さまざまな形で表現される複雑味です。大地に誓う揺るぎない信念、葡萄の樹への丁寧なケア、細やかな醸造過程：ビナエ・ムレリは、この大地の恵みを皆様にお届けしていきます。

Muret Azul



Garnacha 100%.

Color rojo cereza intenso, con marcados tonos violáceos; muy bien cubierto de color.

En nariz muestra una frescura juvenil, matizada por un medio paso por barrica; aumenta el protagonismo de la variedad garnacha en todas sus fases, gracias a su marcado y fino carácter frutal de zarzamora y melocotón.

En boca vuelve a mostrar frescura, con un paso vivaz, con nervio y quilibrio.

ムレット・アスール

ガルナッチャ 100%

紫がかったチェリーレッド：深みのあるダークな色。若い新鮮な香り、樽熟成を思い出させるような香り、ガルナッチャのバラエティーに富む表現の数々と、ブラックベリーとピーチのフルーティーな味わいがお楽しみ頂けます。その後、口の中に調和の取れたフレッシュで生き生きとした味わいが再び広がります。

P.9

Muret Vidadillo



80% Vidadillo, 20% Bobal.

Vino con crianza de 6 meses en barrica de 2º año (roble francés, americano y centroeuropeo).

Aromas florales que predominan sobre los frutales; aromas frescos con una madera bien integrada y el carácter diferenciador de la variedad vidadillo. En boca es elegante, sutil, fresco y mineral.

*Este vino fue seleccionado por SLOW FOOD ESPAÑA como baluarte alimentario de ARAGÓN.

ムレット・ビダデージーヨ

ビダデージーヨ 80%、ボダル 20%。2年物の樽(フランス産、アメリカ産、中央ヨーロッパ産のオーク樽使用)で6ヶ月間熟成されたワインです。新鮮な花と果実の香りにかすかな木の香り、そしてビダデージーヨの味わいが際立ちます。口の中には、エレガントで、繊細で、新鮮で、澄んだ味わいが広がります。

こちらのワインは「スローフード・スペイン」においてアラゴン州の食品アイコンに選ばれました。

Muret Oro



Monovarietal 100% garnacha, procede de viñas de 50 y 60 años. Se cultiva en las laderas pizarrosas de 805 a 1.050 metros de altitud con orientación norte-sur. La producción media de uva por cepa está entre 800 a 1.000 gramos. La temperatura correcta al servido será de 14°C. En cuanto a su longevidad, estará evolucionando de forma correcta hasta 2010. Destacar en nariz sus aromas frutales; característicos de la garnacha. Es un vino equilibrado, con un gran carácter mineral en boca y gran frescura. Joven sin barrica.

ムレット・オロ Muret Oro

ガルナッチャ 100%

このワインは南北に位置する標高 850~1,050 メートルの粘板岩の斜面に植えられた樹齢 50~60 年の葡萄から造られました。各幹から採れる葡萄は平均 800~1,000g です。このワインは 2010 年までに劇的な変化を遂げました。鼻から感じるガルナッチャ特有の果実の香り、とても新鮮でミネラル感に富んだバランスのよくとれたワインです。こちらのワインは 14°C 程度に冷やしていただくとおいしくお飲みいただけます。

P.10

Muret Xiloca



Tinto joven complejo y muy fino, con muchos matices y un marcado carácter frutal. Sensación de frescura en todas sus fases, gracias a su elegante y sutil estilo comercial. Sube el protagonismo de la Garnacha, es la última añada.

ムレット・シロカ

若い赤ワイン、細やかな果実味にとっても上品で複雑味のあるワインです。優雅で繊細なスタイル、どの段階においても爽快感が続きます。ガルナッチャの特徴がととても生かされている、最新収穫年のワインです。

Pizarra Blanca



Atractivo color amarillo paja pálido con una tonalidad verdosa que transmite toda su potencia y juventud.

Intensidad media, elaborado con uvas de la variedad garnacha Blanca. Aromas florales (violetas, azahar, romero).

Intensidad y equilibrio con gran complejidad y longevidad atípica para un vino blanco joven.

ピザラ・ブランカ

力強さと若さの伝わる、緑がかった色調の美しい麦わら色。ガルナッチャ・ブランカの葡萄から造られたミディアムボディのワインです。スマレ・オレンジの花・ローズマリーの花の香り、そして、若い白ワインには稀な長い余韻と複雑味のある力強さとバランスの良いワインです。

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2010 / 2011 / 2012

Medallero

Bacchus de Plata: **Murero**

Bacchus de Plata 2008: **Muret 2005**

Medalla de Plata concurso mundial de Bruselas: **Murero**

Medalla de Plata concurso mundial de Bruselas: **Muret**

Premio Tulipa: **Muret (sin barrica)**

Premio Tulipa: **Murero**

Medalla de Oro Radio Turismo: **Murero**

2010

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

Medalla de oro: **MURET AZUL 2007**

Gran Premio de Vinos de España para Alemania, Suiza, Austria "La Selección"

Medalla de Oro : **Murero 2005**

Medalla de Oro: **Muret Azul 2007**

Medalla de Plata: **Muret Oro 2008**

Medalla de Plata: **Muret Vidadillo 2008**

2011

Gran Premio de Vinos de España para Alemania, Suiza, Austria "La Selección"

Medalla de Plata : **Murero Oro 2009**

Medalla de Plata: **Muret Vivadillo 2009**

2012

IWCC. International Wine Challenge Catavinum

Medalla de Oro : **Murero 2005**

Medalla de Plata: **Muret Azul 2008**

Medalla de Plata: **Muret Oro 2009**

Gran Premio de Vinos de España para Alemania, Suiza, Austria "La Selección"

Medalla de Oro : **Murero 2005**

Medalla de Plata: **Muret Azul 2008**

Medalla de Plata: **Muret Oro 2009**

Radio Turismo

Medalla de Oro : **Murero 2005**

Puntuaciones

9,10 puntos

Puntuaciones de 88 a 91 puntos a nuestros vinos por "Jesús Flores, Peñin y otros"

メダル獲得一覧

スペインバカス国際ワインコンクール 銀賞：ムレロ

スペインバカス国際ワインコンクール 2008 銀賞：ムレット 2005

ブリュッセル国際ワインコンクール 銀賞：ムレロ

ブリュッセル国際ワインコンクール 銀賞：ムレット

アラゴン州ワインコンクール チューリップ賞：ムレット(樽なし)

アラゴン州ワインコンクール チューリップ賞：ムレロ

スペイン ラジオ・ツーリズムコンテスト 金賞：ムレロ

ブリュッセル国際ワインコンクール出品 2010年/2011年/2012年

2010年

ブリュッセル国際ワインコンクール金賞：ムレット・アスール 2007

「ラ・セレクション」スペインワイングランプレミオ（ドイツ・スイス・オーストリアへ推奨）

金賞：ムレロ 2005

金賞：ムレット・アスール 2007

銀賞：ムレット・オロ 2008

銀賞：ムレット・ビダディージョ 2008

2011年

「ラ・セレクション」スペインワイングランプレミオ（ドイツ・スイス・オーストリアへ推奨）

銀賞：ムレット・オロ 2009

銀賞：ムレット・ビダディージョ 2009

2012年

IWCC.インターナショナルワインチャレンジ カタビヌム

金賞：ムレロ 2005

銀賞：ムレット・アスール 2008

銀賞：ムレット・オロ 2009

「ラ・セレクション」スペインワイングランプレミオ（ドイツ・スイス・オーストリアへ推奨）

金賞：ムレロ 2005

銀賞：ムレット・アスール 2008

銀賞：ムレット・オロ 2009

スペイン ラジオ・ツーリズムコンテスト

金賞：ムレロ 2005

評価

9.1点、88～91点・・・ヘスース・フローレス、ペニン、他（いずれも著名ワイン専門家による高評価）



アマチ・ビナエクラブへようこそ

Entrar a formar parte del selecto Club Amici Vinae es un privilegio a su alcance.
En nuestra cofradía realizamos visitas a nuestros viñedos, cursos de viticultura y enología, iniciación a la cata con la posibilidad de degustar vinos de alta calidad y de producción limitada premier.
Además de recorridos culturales programados por la zona con especial detenimiento en el arte mudéjar aragonés, ..

アマチ・ビナエクラブにご入会いただくと、様々なコースを皆様に体験していただけます。

このクラブでは、葡萄農園見学ツアー、葡萄栽培法・ワイン醸造学コース、高級ワインや限定生産のプレミアムワインを試飲できるチャンスもあるワインテイasting初級コース、そして、アラゴン州のムデハル芸術の観光コースをお楽しみいただくことができます。

P.12



ボデガ

ビナエ・ムレリ

Ctra. Atea – Murero

50366 MURERO (Zaragoza - Spain)

Teléfono (34) 976 808 033

Fax (34) 976 808 034

www.vinaemureri.com

info@vinaemureri.com