



# ボデガス・カスターニョ

一一 イエクラ 一一

無名の産地イエクラと、モナストレルを世界に知らしめた、 スーパーボデガ!

バルクワインのブレンド用だったモナストレルの濃厚な果実味をひきだし、パーカーを驚愕させたコストパフォーマンスを実現。猛暑の夏と極寒の冬にさらされた、乾燥した大地が生み出す凝縮感あふれるブドウを使用。現代人の味覚に寄り添い、"濃いだけ"ではないバランス重視のワイン造りをめざしています。











ドミニオ・エスピナル モナストレル

DOイエクラ

品種:モナストレル、シラー 参考上代:¥1,200

いきいきとした深みのある美しいレッドカラー。 真っ赤に熟したプラムのピュアな香り。 ソフトな甘いタンニンと心地よい後味、 程よいコクが魅力の、親しみやすいワインです。 オーク樽で1か月間熟成。



## ドミニオ・エスピナル マカベオ

DOイエクラ

品種:マカベオ 参考上代:¥1,200

淡いイエローカラー。熟したリンゴやハチミツの深いアロマ。リッチでジューシー、とろけるような果実味とミネラルが、非常にデリケートな味わいを醸し出しています。

JAN: 8422443001505 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

#### ヘクラ

DOイエクラ

品種:モナストレル 参考上代: ¥1,700

標高800mの畑で育った樹齢35~60年の自根 ブドウ(接ぎ木をしていません)から造られます。 濃紫色でブルーベリーやペッパーの香り、濃厚な 果実味が口いっぱいに広がります。フレンチオー ク樽で6ヶ月熟成。

JAN: 8422443001802 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

パーカー・ポイント90点台を連続獲得! その点数をラベルにあしらった特別バージョン。

> 2013VT ハーカー point

ヘクラ 2013は樹齢60~80年の灌漑されていない畑の ブドウから造られる、生産量12,000ケースのキュヴェ。 深いルビー&パープルの色合い、稀に見るすばらしい 口当たり、チョークのミネラルがブルー&ブラック・フルーツ の果実味と混じり合っている。リッチで凝縮感に溢れ、 旨みたっぷりで奥深い。価格も衝撃的である。実際のところ、 良心的過ぎるほどだ。このような素晴らしい高級ワインが たった12ドルで買えるなんて、誰が信じるだろうか。 しかし嬉しいことに、確かにこの価格なのである。 eRobertParker.com,# Interim- July 2015 Jul 2015





#### ヘクラ ハーフ・ボトル

DOイエクラ

品種:モナストレル 参考上代:¥900 375ml 24 入り

辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚 JAN: 8422443002502

THE WINE ADOVOCATE

■ヘクラ

2009VT 90点 2008VT 89点 2006VT 90点 2005VT 90点 2004VT 91点 2003VT 90点 2002VT 90点 2001VT 91点

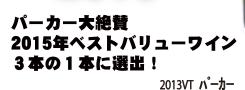
1999VT 90点



イエクラの歴史ある教会の屋根の模様をラベルにデザインした、 まさにイエクラを表現したワイン。(ヘクラとはイエクラの昔の呼び名)

Robert Parker's

**Best Values** 



カスターニョ ソラネラ

DOイエクラ

point

品種:モナストレル,カベルネ・ソーヴィニヨン ガルナッチャ・ティントレーラ

濃い深紅色の輝きが美しいワイン。熟したブラッ クベリーとプラムの鮮烈なアロマ、そしてエレガン トな樽のニュアンスをほのかに感じます肉厚でジ ューシーな味わいとまろやかで甘いタンニンが楽 しめます。フレンチオークとアメリカンオークの小 樽で10ヶ月熟成。

JAN: 8422443009372

辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

## カスターニョ モラゴン

DOイエクラ

品種:カベルネソーヴィニョン、モナストレル 参考上代:¥1,200

深い輝きを持つチェリー・レッド。熟したプラムや チェリーの濃厚な香り。しなやかでフルーティー、 甘くまろやかなタンニンが溶け込んだ、極めて ソフトで心地よい口当たりの親しみやすいワイン です。

JAN: 8422443002984 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

ソラネラ 2013は樹齢の古いブドウから造られるブレンドワ イン。標高900mの比較的高地の石灰石土壌の畑から生ま れるソラネラは濃厚な紫色で、ブルーベリーやブラックベリ ーのフルーティーな甘さに、砕いたチョークのようなミネラ ルの風味が加わっている。

極めて純粋で、濃厚かつ豊かな味わいのフルボディ 樽の風味が贅沢な果実味に良く溶け込んでおり、純粋なお いしさを味わえるワイン。

eRobertParker.com,# Interim- July 2015 Jul 2015

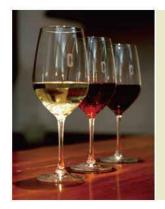
#### THE WINE ADOVOCATE

■ソラネラ

2012VT 94点 2010VT 90点 2009VT 90点 2007VT 90点 2006VT 90点 2005VT 91点 2004VT 92点 2003VT 91点 2002VT 90点 2001VT 93点

1999VT 92点





# カスターニョ・ファミリー

## 果実味、新鮮味、アロマティックの三拍子!

カスターニョ・ファミリーはルーツを大切にし、伝統を守っています。上質さを求めて常に努力し続け、モナストレルの魅力を探り続けているのです。

ラモン・カスターニョ・サンタは、地元で最もポピュラーな品種モナストレルで 最高級ワインを造ろうと決意して以来、大きな信念と忍耐、そしてパワーをそ の仕事に注ぎ続けてきました。



ロバート・パーカーJr(右)と ラモン・カスターニョ(左)

ボデガス・カスターニョが培ってきた伝統性や風土性を表現したカスターニョ・シリーズ。 スペインで有名な闘牛のマントからアイデアを得たラベルには、ワインの特徴が個性豊かに描かれています。



カスターニョ モナストレル

DOイエクラ

品種:モナストレル 参考上代:¥1,300

ワインの4分の1をマセラシオン・カルボニックで醸造。プラムの濃厚なアロマと熟した赤いベリーの甘酸っぱい香り、口いっぱいに広がるフレッシュでフルーティーな味わい。いきいきとしたタンニンが心地よい余韻を残します。

JAN: 8422443001208 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重原



#### カスターニョ モナストレル・オーガニック

DOイエクラ

品種:モナストレル 参考上代:¥1,300

有機栽培ブドウで造られたワイン。濃厚で輝きのあるレッド・チェリーの色合い。ジャムやフルーツ・コンポートのスパイシーな香り。口当たりは濃密かつソフトでシルクのような舌触り、とてもフルーティーな味わいです。

ムルシア州有機農法協議会 認定オーガニック

認定オーカニック JAN: 8422443002151





#### カスターニョ カーサ・シスカ 2011

DOイエクラ

品種:モナストレル 参考上代:¥8,000

平均樹齢が60年以上のブドウを使用。完熟レッド・フルーツの濃厚なアロマが、エレガントなスパイス(ココア、タバコ)の香りと見事に溶け合っています。口当たりは滑らかで、しっかりとしたコクがあります。シルクのようにきめ細やかな長い余韻へと続いていきます。

フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成。

JAN: 8422443001055 パーカーホ<sup>°</sup>イント92点(2011VT)



#### カスターニョ・コレクション セパス・ヴィエハス

DOイエクラ

品種:モナストレル

カベルネ・ソーヴィニヨン

参考上代:¥2,800

セパス・ヴィエハス、"古株"を意味するワイン。暗赤色の深い輝きのあるガーネット・レッド。完熟ブラック・フルーツとスパイスの複雑なアロマとエレガントな樽の香り。 口当たりはソフトで、味わいもソフトでデリケートでありながら、豊かでエレガントなタンニンによりしっかりとしたボリュームも感じさせます。心地よい余韻も長く続きます。フレンチ&アメリカン・オークの樽で10ヶ月熟成。

JAN: 8422443001222 辛口 12345 甘口 軽い 12345 重厚



#### カスターニョ マカベオ・シャルドネ

DOイエクラ

品種:マカベオ、シャルドネ 参考上代: ¥1,300

2種類のブドウから醸し出される複雑な果実味ときりっとした酸味。飽きのこない辛ロ白ワインです。 豊かでコクのある、完熟した白桃を思わせる味わい が楽しめます。

シャルドネをフレンチオークの新樽で、熟成。

JAN: 8422443001215 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚



## カスターニョ ドゥルセ (500ml)

DOイエクラ

品種:モナストレル(極甘口) 参考上代:¥3,000

力強い色と香りに驚かされます。ドライフルーツ の濃厚な甘さに、ココアやカラメルの香ばしさが 散りばめられています。濃密な極甘口に鮮やか な酸味がフレッシュさをもたらし、飲み飽きしませ ん。自根ブドウ(接ぎ木をしていません)を使用。

JAN: 8422443001260 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚



# ボデガス・エンゲラ

<del>--バ</del>レンシア

まさにアロマティック! オーガニックならではの、 繊細で清涼感あふれる味わい

バレンシア南西にある1999年設立のワイナリー。強く濃厚という スペインワインのイメージをくつがえす、華麗な芳香と繊細な 味わいのスタイルを造り上げました。バレンシアの有機農法 協議会認定のオーガニックワインです。一部のワインにはあえて オーガニック・マークを表示していません。「味わいで選んで ほしい」そんなメーカーの想いが表れています。





#### フィンカ・エンゲラ テンプラニーリョ

参考上代: ¥1,500

DOバレンシア

品種: テンプラニーリョ

非常に鮮やかな輝きのある色合い。 品種特有の 完熟レッドフルーツのアロマがあふれるようです。 フレッシュな酸味とシルクのようになめらかなタン ニンのバランスの取れた味わい。

ついついグラスに手を伸ばしたくなる、飲みごた え十分のワインです。

JAN: 8437004217653



## フィンカ・エンゲラ ヴェルディル



DOバレンシア



品種:ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ、シャルドネ

参考上代: ¥1,500

くっきりと澄み切った、緑のきらめきを持つ麦わ ら色。熟れたモモやネクタリンのような甘いフルー ツのアロマが力強く主張しています。 心誘われ るようなフルーツの風味に満ちた辛口。 フレッ シュでクリーン、バランスの取れた後味は、シト ラスの余韻を残します。

辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚 JAN: 8437004217721



## ブランク・ドゥ・エンゲラ



DOバレンシア

品種:ヴェルディル、ソーヴィニョン・ブラン シャルドネ、ヴィオニエ、ルーサンヌ

参考上代: ¥2,400

アルフォリンス固有の地元品種 "ヴェルディル" にシャルドネ、ソーヴィニョン・ブラン、ヴィオニ エをブレンドしています。ブドウは夜間に摘み取 り、全工程でドライアイスを使用し、酸化を徹底 的に防止しています。 マストの 50%をフレンチ オークの新樽で熟成。

辛口 1 2 3 4 5 甘口軽い 1 2 3 4 5 重厚 IAN: 8437004217585



#### パラディグマ





品種:モナストレル 参考上代:¥3,000

レッドベリーや花、そしてこの地で育つモナスト レル特有のホワイトチョコレートのアロマという控 え目ながら芯のしっかりした個性を漂わせていま す。フレンチオークの新樽で熟成させた赤ワイ ンです。

JAN: 8437004217547





## モリーノ・デ・エンゲラ エキストラ・ヴァージン オリーブオイル・オーガニック(250ml)

品種:アルベキーナ種、ヴィラロンガ種、 チキチータ種、コロネイキ種

参考上代: ¥1,200

非常にフルーティーで、モモや地中海のスパイ スの香りがします。味わいはクリーンでピリッとし た辛みが効いていますが、苦みはほとんどあり ません。生野菜、フルーツサラダ、アイスクリー ムなどにかけてお召し上がりください。

# 9+1'agrobotiga de la llou



## セラー9+

#### **――** タラゴナ **――**

"徹底的にナチュラルなワイン、純粋さを極めたワインを造りたい" 化学薬品、農薬は完全不使用、SO2その他の添加物も無添加。

ワイナリーは、カタルーニャ地方南部タラゴナ近郊にあり、地中海性気候の恩恵を受けています。 設立後、まだ10年に満たないワイナリーですが、非常に近代的なファミリー経営を行っています。 メドルは、有機農法と月の満ち欠けを考慮したビオディナミ農法を採り入れ、最高品質のブドウを得る ため、自然界のパワーを最大限利用し、バランスのとれたワイン造りを行っています。



#### メドル カルトイシャ・オーガニック





DOタラゴナ

品種:カルトイシャ 参考上代:¥2,500

有機栽培のカルトイシャ(チャレ・ロ)種のブドウで造られた、SO2 無添加の白ワイン。 収穫したブドウをすぐに圧搾、ステンレスタンクで24 時間浸漬。オークとクルミ材のカタルーニャ産の樽で、ワインを発酵。14~15℃で15日間発酵。発酵が終わると、味わいにやわらかさと厚みをもたらすために、週に一回バトーナージュを行う。 清澄、安定化、ろ過は一切行わない。 澱の上で6ヶ月以上熟成。いかなる保存料も含まず、SO2も全く添加されていない。 JAN: 8437004251725



オーナーのモイセス・ヴィルジリは、40代初めに醸造家と農業経済エンジニアの資格を取り、その後、多くのワイナリー(南アフリカやチリ等)で経験を積みました。それが今や、プレステージ・カバのメーカーやカタルーニャの他のワイナリーからひっぱりだこ。様々な土地で様々なブドウを扱うことで、ワイン造りの知識を大いに深めていています。



#### メドル ブリュット・ナチュレ オーガニック

DOタラゴナ





品種:カルトイシャ 参考上代:¥3,000

有機栽培のカルトイシャ(チャレ・ロ)種のブドウで造られた、SO2無添加の白ワイン。収穫したブドウを圧搾、ステンレスタンクで24時間浸漬。14~15℃で10日間発酵。発酵終了後、シャンパーニュ・ボトルに詰めて打栓。12ヶ月の瓶内二次発酵で、豊かな泡立ちが生まれる。ルミアージュを経て澱を取り除き、再び仕上げの打栓。

JAN: 8437004251695



## メドル ホーベン・オーガニック





DOタラゴナ

品種:カベルネソーヴィニヨン、メルロー シラー、カルトイシャ

参考上代: ¥2,000

収穫したブドウをステンレス・タンクで浸漬。22~24°Cで10日間浸漬。その後、周期的に液抜きをしながら発酵。どの工程でも、清澄、安定化、そしてSO2及びその他の物質の添加を一切行わ

ない。









# ドミニオ・デ・プンクトゥン

ラ・マンチャ/オーガニック&ビオディナミ

設立当初から "自社畑で大切に育てたオーガニック& ビオディナミ製法のワインを愛好家にお届けすること"が目的

ブドウ栽培農家だったフェルナンデス=チフエンテス・ファミリーの若い世代が、ヘスース(総支配人)とルース (醸造家)のフェルナンデス 兄妹の指揮の下、古くから家族で所有していたブドウ園にドミニオ・デ・プンクトゥン・オーガニック・ブドウ園&ワイナリーを創設したのは、 2005年のことでした。 現在、ドミニオ・デ・プンクトゥンのワインはヨーロッパ、アメリカ、中国の5つのオーガニック&ビオディナミ 認証を受けています。



#### アモール・アモール カベルネ・ソーヴィニヨン

VdlTカスティーリャ

品種:カベルネ・ソーヴィニョン100%

参考上代: ¥1,600

愛・アモール、人間の最もナチュラルな感情であ るという気持ちを込めて造ったワイン。バラに埋め 尽くされた大きなハートがそれを物語っています。 ブルーベリーやカシスのアロマ。非常にバランス の良い味わいで、ソフトなタンニンが余韻の長い 後味へと導いてくれます。

JAN: 8437010828423





#### ノルテ・スール・ティント

DOラ・マンチャ

品種: テンプラニーニョ 70% カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

参考上代: ¥1,800

美しいチェリー・レッドに若々しさを物語る紫色の 陰影があります。レッド・ベリーやチェリーの香り が弾けるようです。フレッシュな味わいの中に僅 かな収斂性があり、調和のとれた長い余韻が続 きます。

JAN: 8437010828508



## ノルテ・スール・ブランコ

DOラ・マンチャ

品種:シャルドネ100% 参考上代: ¥1,800

緑がかった明るく透明なイエロー・カラー。パイナ ップルを思わせるエキゾチックなフルーツの香り 。風味豊かでフレッシュ、心地よい酸味が効いて います。

JAN: 8437010828515



Owner Jesus Fernandez Ruth Fernandez

Winemaker





# Loxarel / ルシャレル

## ペネデス/オーガニック&ビオディナミ スペインで初めてビオディナミを導入

4代目のオーナー、ジョセップ・ミチャンは16歳のころからワイン造りの経験を積んできました。 1987年にルシャレル・ブランドを立ち上げ、様々なスタイルのワイン造りを体得。

ルシャレルは、スペインにおけるビオディナミ団体の草分け、テッラディナミカ"Terradinamica"の発足当初からのメンバーで、 カタルーニャ地方タラゴナにあるドリスケル社(Dreiskel)認定のビオディナミ農法を実践しています。

\*ドリスケル社はスペイン国内でビオディナミを推進する立場で、ビオディナミの国際認証機関デメテール(Demeter)の認証取得の補佐を行っています。

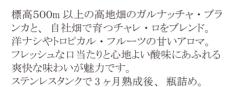


#### ルシャレル アマルテア・ブランコ オーガニック

DOカタルーニャ

品種:ガルナッチャ・ブランカ50%、

チャレ・ロ 50% 参考上代: ¥2,000



JAN: 8413929620129



右端がジョセップ・ミチャン氏、中央はカン・ロカのオーナーのジョセップ・ロカ氏



## ルシャレル アマルテア・ティント オーガニック





DOペネデス

品種:カベルネ・ソーヴィニョン60%

メルロー30%、テンプラニーリョ10%

参考上代: ¥2,000

ブラックチェリーやブラックベリーの豊かな果実の 香りと、樽からのバニラ香、チョコレートの風味。 力強く、しかしソフトなタンニンにあふれ、後味 にはほのかなミネラルの風味も漂います。 ガリー産の樽(2年物)で10ヶ月熟成。 ノンフィルターでボトリング。

JAN: 8413929620112



ルシャレル アマルテア・クラシック ブリュット・ナチュレ・オーガニック

DOペネデス

品種:チャレ・ロ60%、マカベオ30% パレリャーダ 10%

参考上代: ¥2,200

天然酵母使用。シュール・リーで15ヶ月の瓶 内熟成。 フレッシュ&フルーティーで、洋ナシ やシトラスのアロマにあふれています。 花のよ うな香りやナッツの香ばしい風味も漂います。 心 地よい酸味と海の塩の風味が効いたドライでエレ ガントな味わい。

JAN: 8413929000051



贅沢極まりないスパークリング! 丁寧に手摘みしたブドウを伝統的なシャンパー ニュ製法で醸造。 デゴルジュマン(澱引き)を せず、澱を含んだままワインを熟成させるため、 ボトルには10年近い歳月を経た澱の層が積も っています。

その澱の状態を見て、セラーマスターが リリース時期を決定。

紙でラッピングしているのはそのためです。

まさにスパークリングの"生一本"!

キャップシールを被せないのは、

その心意気の顕れです。

専用ソムリエナイフ付き。

デカンタ・ワイン・アワード2013&2014

連続で、金賞獲得!



#### ルシャレル 109 ブリュット・ナチュレ・レゼルバ オーガニック

DOペネデスクラシック

品種:チャレ・ロ90%、シャルドネ10% 参考上代: ¥17,000

無ろ過なため、少し濁りのある金色。アップルパイ、 アンズ、イースト、バター、トースト、ココアの複 雑なアロマ。白桃やバニラ、ドライフルーツ、ハー ブ、オレンジやレモンの皮、ハチミツ、ミネラル等 驚異的に複雑な味わい。完全に溶け込んだ泡は 繊細で、ボディはシルクのようにしなやか、そして 堂々たる酸味。後味の余韻も素晴らしく、まさに 孤高の1本。1杯目、2杯目、3杯目と目まぐる しく変化する異次元の味わい。

僅か1000本の限定生産。 宝石のように貴重なワイ ン。 更に5~7年の熟成が可能です



#### ルシャレル 790・レゼルバ オーガニック

DOペネデス

品種:カベルネ・ソーヴィニョン

参考上代: ¥3,800

自社所有のシングル・ヴィンヤードワイン。 フレンチオークの樽で熟成。「790」とは、 収穫してから瓶詰めまでの日数を意味します。 レッド・チェリーの色合い。 完熟した野生のべ リー、ブラックフルーツ・ジャム、コーヒーやチョ コレート、スパイスの複雑な香り。

JAN: 8413929007906



#### ルシャレル アパル・ティント オーガニック

DOペネデス

品種:ガルナッチャ・ネグラ、メルロー

参考上代: ¥3,500

ノンフィルター、安定化なし、SO2無添加。 人の手による変化、制限を一切加えず、ワイン の素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイ ン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きの アンフォラ (720L) で熟成。濃厚なチェリーの 色合い、ブラックフルーツやヘーゼルナッツ、 アーモンドの複雑な香りのシンフォニー。 タンニ ンはまろやかで親しみやすく、果実味と樽の風 味が溶け合った奥深い味わい。

JAN: 8413929000037



ルシャレル 999・ロゼ・ブリュット・ナチュレ オーガニック

DOクラシックペネデス

品種:チャレ・ロ、ピノ・ノワール 参考上代: ¥2,800

輝くレッドチェリーの色合い。 繊細優美な泡立ち。 野生のラズベリーを思わせる澄んだ香り。 フレッシュでライトな口当たりのさわやかなスパーク リング。 最低15ヶ月の瓶内熟成。ドサージュゼロ の極辛口

JAN: 8413929009993



ルシャレル パティ・アルナウ・ロゼ オーガニック

DOペネデス

品種:ピノ・ノワール、メルロー、 チャレ・ロ・ヴェルメル

参考上代: ¥2,000

完熟フルーツの澄み切ったピンク色、チェリー やベリーの甘い香り。 フレッシュで力強くドライな 味わいは、鮮やかな酸と良く溶け合ったアルコー ルを感じさせる。高級品種を使用しているため 荒々しい収斂性はほとんど感じられない。

JAN: 8413929002604



## ルシャレル マス・カルゴルス・ピノ・ノワール オーガニック

DOペネデス

品種:ピノ・ノワール 参考上代: ¥3,700

標高 500m 以上の高地畑のピノをフレンチオーク 樽で10ヶ月熟成。レッド・チェリーの色合い、コー ヒーやカカオのあふれるような香りの後から漂うス ミレやチェリーのほのかな香り、上等な新樽から 産まれるレザーのようなニュアンス。タンニンと 酸、アルコールもきれいに溶け込んだ洗練され た味わい、スパイスや果実味が長い余韻を残す 後味。フレンチオークの繊細な風味が醸し出す 上質なエレガンス。

JAN: 8413929003335



#### ルシャレル アパル・ブランコ オーガニック

DOペネデス

品種:チャレ・ロ

参考上代: ¥3,500

ノンフィルター、安定化なし、SO2 無添加。 人の手による変化、制限を一切加えず、ワイン の素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイ ン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きの アンフォラ (720L) で熟成。 少し曇った渋いゴー ルド・カラー、ハチミツやドライフルーツ、ホワ イトフルーツの香りのシンフォニー。非常にフレッ シュで酸の乗りが良く、

凝縮感、複雑さを備えた力強い味わい。

IAN: 4560474981237



## ルシャレル LXV オーガニック

DOペネデス

品種:チャレ・ロ・ヴェルメル 参考上代: ¥3,300

地元を代表する白ブドウ、チャレ・ロの突然変 異種であるヴェルメルから造られる希少なワイン。 熟すると果皮が赤く染まるため、果皮浸漬でロ ぜのような色合いになる。レッドオニオンの淡い ピンクの色合い。フェンネルやローレル(月桂 樹の葉)、マンダリンやアーモンドの白い花など 地中海沿岸を思い起こさせる香り。 デリケートで エレガントな味わいには、柑橘系のきれいな酸 がのっている。

JAN: 4560474981251



## ルシャレル チャレロ・アンフォレス オーガニック

DOペネデス



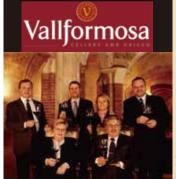
品種:チャレ・ロ

参考上代: ¥3,200

3日間の果皮浸漬。 720Lの素焼きのアンフォラ で5ヶ月間の発酵熟成。

輝く麦わら色。ハーブのアロマに熟したホワイト フルーツのニュアンス。口当たりはクリーミーで コクがあり、ミネラルも豊かに感じられる、エレ ガントで非常に複雑な味わい。





# ヴァルフォルモサ —— ペネデス -

自社畑のブドウのみを使用 全て年号入りの贅沢なヴィンテージ・カバ!

シャンパーニュと同じ造りながら、圧倒的なコストパフォーマンスで人気を博 すカバ。かつてカタルーニャ地方の洞窟(カバ)内で造られていたことから名づ LOWER PENEDES けられました。ヴァルフォルモサは1865年創業の、カバ生産量第5位を誇る家 族ワイナリー。時間をかけた瓶内熟成が生み出すきめ細やかさが、日本人の繊 細な舌にしっくりとなじみます。





#### ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット

品種:チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ 非常に豊かな香り。青リンゴやフェンネルを思わ せるフレッシュでフルーティーなアロマに白い花 やシトラスのニュアンスが感じられます。 バラン スの取れた味わいで、辛口ながら味わいはソフ ト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的 です。 澱の上で平均 12 ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980636(750ml) 8413216111033(375ml)

辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

サクラアワート、コールト・受賞



## ヴァルフォルモサ クラシック・セミセコ

DOカバ

品種:チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ 参考上代: ¥1,800

フレッシュな香りにあふれ、シャンパーニュのよう にエレガント。白ブドウや青リンゴの香りに、モ モやシトラスの心地よい風味が入り混じっていま す。口当たりは素晴らしくクリーミーでフレッシュ、 甘みと酸味の絶妙なバランスが、ワインにいきい きとした活力とフレッシュさを与えています。 澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

辛口 1 2 3 4 5 甘口軽い 1 2 3 4 5 重厚 JAN: 8413216001051



#### ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット・ナチュレ

DOカバ

品種:チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ 参考上代: ¥2,000

青リンゴ、白い花々、シトラスの香りにペストリー やナッツの香ばしいニュアンスが入り混じった複 雑なアロマ。リキュール添加ゼロの極辛口ながら 味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後 味が魅力的です。 澱の上で平均 12ヶ月瓶内熟 ĦΫ.

JAN: 4560474980612 辛口<mark>1 2 3 4 5</mark> 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚



#### ヴァルフォルモサ 限定品 クラシック・ブリュット・ロゼ

DOカバ

品種:ガルナッチャ、モナストレル

参考上代: ¥2,000

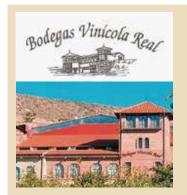
非常に淡いチェリー・ピンクの色合いと繊細で 持続性の高い泡立ちは、華やかなバラの花冠 を思わせ、澄み切って活気にあふれています。 チェリー、ストロベリー、ブラックベリーを思わせ るフルーツの心地よいアロマに、バラや下草の ニュアンスも感じられます。 澱の上で平均 12ヶ 月瓶内熟成。

学口 1 2 3 4 5 甘口 JAN: 8413216111118 軽い 1 2 3 4 5 重厚



限定品

Wallformosa



# ボデガス・ヴィニコラ・レアル — リォハ —

有機農法で再生させた古い畑が産みだす、 凝縮感あふれるリオハワイン!

1989年、リオハのアルベルダ・デ・イレグアという小さな村に設立。 少量生産、品質重視のオーガニック・ワインを生産



#### ティエラ・デ・ナディエ・ティント オーガニック

DOリオハ

品種:テンプラニーリョ、ガルナッチャ 参考上代:¥1,500

ガーネットの縁取りのある明るいチェリー・レッド。 レッドフルーツのスパイシーでエレガントなアロマ、ミネラル、コーヒー、カカオの仄かなニュアンス。フルーティーで味わい深く、酸味とのバランスも絶妙

JAN: 8436036375034







# ハヴィエル・サンス・ビティクルトール

―― ルエダ ―――

アニスや月桂樹の異国情緒あふれる香り ルエダの誇る品種、ベルデホのワイン

マドリッドの北西170 km、カスティーリャ・イ・レオン地方の産地ルエダ。19世紀から4代続く ハヴィエル・サンスは、1995年より自社ワインを造り始めました。機械を入れずに育てる株仕立て のベルデホは、アニス、ウイキョウのエキゾチックな香りとシトラスの香りさわやかな、優れた 資質を感じさせるワインとなっています。



#### ヴィリャ・ナルシサ・ベルデホ

DOルエダ

品種:ベルデホ 参考上代:¥2,600

若々しく明るい、少し緑がかった色合い。 フレッシュでいきいきとしたヴェルデホ特有の南 国フルーツの香り。アニス、フェンネルのハー ブのアロマを感じます。極めてドライなミディア ムボディで、活気にあふれ口の中をリフレッシュ させてくれる酸味が、いつ飲んでも最高の気分 にさせてくれます。魚介料理に良く合います。







# オケンド・チャコリナ --- バスク ---

## シングル・ヴィンヤードで造り上げる高品質バスクワイン

オケンド・チャコリナ社内の敷地にある自社ブドウ畑で獲れたブドウのみを使用。同じ敷地内にある醸造所で、製造されています。それぞれのブドウ畑の特色がそのままワインに反映しているとして、保護原産地呼称の最上級、単一ブドウ畑限定高級ワイン「ビノ・デ・パゴ」の条件を満たしています。

## 限定品



#### アストビザ

DO チャコリ・デ・アラバ

品種:オンダラビ・スリ、プティ・クルビュ

グロ・マンサン 参考上代: ¥2,800

緑がかった淡い黄色。洋梨、りんご、グレープフルーツ、桃の香りなどの濃厚なアロマ。 口当たり爽やかでバランスが取れています。 栽培された土に含まれているミネラルの香りの余韻が長く続きます。

JAN: 8437009803066



#### マルコア

DO チャコリ・デ・アラバ

品種:オンダラビ・スリ 参考上代: ¥4,500

白果実系、柑橘系、桃の香りが主体となった 非常に濃厚な品種特有のアロマ。 口当たりは爽やかで、コクがあり、香り、味わいの調和、均整がとれています。

JAN: 8437009803011

# エスカンシアをしない、アルバのチャコリ

チャコリを注ぐ時に、高い位置から注ぐエスカンシア(エスカンシアール) というパフォーマンスがあります。

泡立ちをよくし、香りが開くとも言われていますが、エスカンシアするチャコリの多くはゲタリア産のチャコリです。一般的には、アルバ産やビスカイヤ産のチャコリはエスカンシアをしません。



# チャコリ・デ・アラバ

(バスク地方)





限定品