



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

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(750ml), ¥1,300(375ml)

非常に豊かな香り。青リンゴやフェ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

サクラアワード'ゴールド'受賞



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ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980612 辛口 1 2 3 4 5 甘口
 軽い 1 2 3 4 5 重厚



ヴァルフォルモサ クラシック・セミセコ

限定品

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。

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



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット・ロゼ

限定品

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、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。

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



極上のヴィンテージ・カバ

最高のブドウだけで造られる“ナチュレ”は、
 自然の結晶です。

Vallformosa

