



Celler セリエル・マスロッチ

Masroig (スペイン・DOモンサン)

100年の伝統を誇る老舗ワイン生産者



1917年の設立以来、常に新しい知識を仕入れ改革を重ねながら発展し続け、現在ではスペイン、プリオラート地方DOモンサンで最も有名なワイナリーの一つとなっています。

モンサンの南西部にあるエル・マスロッチ村。標高は50～300m、平均傾斜17%で、平地が多い地区。気温が高い為、カリニャンに適した土地柄です。

土壌構成が最も複雑で多様。ローム、スレート、粘土、石灰岩。マスロッチとは赤い土地と言う意味。グルナッシュとカリニャンはどちらも地元が誇るブドウですが、セリエル・マスロッチでは、カリニャンが最重要品種です。

“丹精こめて世話を続けて行けば、歳月がブドウを育ててくれる”という地元の諺がありますが、カリニャンは確かに時間が育てる品種であると断言でき、樹齢を重ねるにつれて活力が満ちてきます。カリニャンの老木は、勢いは若いうちだけの特権であることを教えてくれ、齢を重ねた樹は、賢明にも小さく細やかな実に持てるすべての力を凝縮させます。良きものは、じっくりと時をかけて待てる人のもとにやってくるのです。

ワインは世界20カ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンター、インターナショナル・ワイン・チャレンジ、ギア・ペニン等様々なメディアから高い評価を受けており、またロジャレットの美しい抽象画のようなラベルのデザイン性は、高く評価されています。

ロジャレット・ブラン

Rojalet Blanc

参考上代 ¥1,600 JAN:8437002456504

品種: マカベオ65%、ガルナッチャ・ブラン35%



自社畑のブドウを伝統的製法で醸造。ステンレスタンクで低温発酵。トロピカルフルーツや白い花、地中海のハーブの香りが立ち昇り、程よい酸味がさわやかで、ガルナッチャ・ブラン特有のまろやかな味わいが広がります。マカベオはアロマを引き立たせ、ガルナッチャ・ブランで味を引き締め味の骨格を決めます。活気に満ちたエレガントなワイン。

ロジャレット・ネグラ

Rojalet Negre

参考上代 ¥1,600 JAN:8437002456030

品種: ガルナッチャ60%、カリニャン40%



スミレ色の陰影のある明るいルビー色。レッドフルーツやチェリーの弾けるようなアロマに地中海のハーブの香り。魅力的な果実の風味、熟した滑らかなタンニン、複雑な風味を持つミディアムボディ。後味は果実味が口いっぱいに広がり、余韻までしっかり楽しめる親しみやすいワイン。ラベル・デザインは赤い地層を表しています。

ロジャレット・ネグラ・セレクト

Rojalet Negre Seleccio

参考上代 ¥2,000 JAN:8437002456047

品種: カリニャン75%、ガルナッチャ25%



フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。スミレ色、深いルビー色。チェリー、ミネラル、トースト、スパイスの豊かな香りに満ち、完熟した果実の風味とエレガントでよくこなれた樽香が感じられる。滑らかなタンニンが心地よく、酸と果実味、樽の香りがバランス良く調和しています。味わいをストレートに感じられ、余韻まで芳醇で、まろやかな味わいを醸し出している秀逸ワインです。

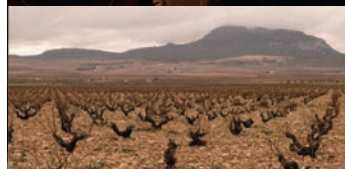


ボデガス・カスターニョ

—— イエクラ ——

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：¥1,000

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。

JAN: 8422443001512



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：¥1,000

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



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ヨン、モナストレル
参考上代：¥1,000

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



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：¥2,500

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。完熟したブラック・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。

Guía Peñín 2019 90 points

JAN: 8422443001222



カーサ・シスカ DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥8,000

完熟レッド・フルーツの芳醇なアロマとエレガントなスパイス香が完璧に溶け合っている。艶やかな舌触り、果肉感、しっかりとしたコクのある味わい。豊かなフルーツの風味と心地よい酸味、香ばしい樽香が奏でる見事なハーモニー、まろやかで甘いタンニンが、シルクのようになめらかな後味へとつながっていく。オーク樽で16ヶ月熟成。

Guía Peñín 2018 Podio(95 points)

JAN: 8422443001055

樹齢100年を超える古木

円熟の極み 希少な古木ワイン

一定の樹齢に達したブドウの樹は収穫量が減ってしましますが、少ない果実や葉は十分に太陽の光に当たることができます。また年月をかけて深くまで根が張るため、ミネラルなどの栄養素をより多く得ることができると言われています。





カスターニョ モナストレル

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,200

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

パーカーポイント 高得点を連発!

ヴィンテージ	ポイント		
2011	- 88	2007	- 90
2010	- 89	2005	- 90
2009	- 88	2004	- 89
2008	- 87	2002	- 90

2016VT **90点**



カスターニョ マカベオ・シャルドネ

DOイェクラ

品種：マカベオ、シャルドネ
参考上代：¥1,200

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。飽きのこない辛口白ワインです。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

Guía Peñín 2019 87 points



ロバート・パーカー(右)と
ラモン・カスターニョ(左)



カスターニョ マカベオ・オーガニック

Organic Wine

品種：マカベオ
参考上代：¥1,200

有機栽培で育てられた短梢垣根仕立てのマカベオ100%。澄み切った輝きのある淡いイエロー・カラー。リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかなミネラルの風味も感じられます。爽やかな後味も魅力的です。

ムルシア州有機農法協議会
認定オーガニック

JAN: 8422443009860



カスターニョ モナストレル・オーガニック

Organic Wine

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,200

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

JAN: 8422443002151



ヘクラ

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,500

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

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。

スペインの無名産地“イェクラ”が世界に認められたのはロバート・パーカー・Jr. が2001年にヘクラ(VT99)に90点のパーカーポイントを付けたことがきっかけでした。その後この驚異的なワインは、90点以上を何度も獲得しています。



ヘクラ ハーフ・ボトル

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥850
375ml 24 入り

JAN: 8422443002502

THE WINE ADOVOCATE

■ヘクラ

2015VT	89点		
2013VT	91点	2012VT	91点
2009VT	90点	2008VT	89点
2006VT	90点	2005VT	90点
2004VT	91点	2003VT	90点
2002VT	90点	2001VT	91点

New Design

産地のイェクラには、古代ローマのワイナリー、そして貴重なモザイク画や、皇帝ハドリアヌスの最も重要な大理石の胸像の1つ等、様々な重要古代遺跡が残っています。旗艦商品であるヘクラのラベルはイェクラの歴史と伝統を表しています。新しいラベルデザインは、そのモザイク画の1つで、皇帝ハドリアヌスが着用していた鎧に描かれていた戦争と農業の女神をモチーフにしています。



Robert Parker's

**Best Values
of
2015**

**パーカー大絶賛！
2015年ベストバリューワイン
3本の1本に選出！**

(2013VT)

『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』と評価されました。
(eRobert Parker.com # Interimより抜粋)

カスターニョ ソラネラ

DOイェクラ

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
参考上代：¥2,000

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

THE WINE ADOVOCATE

■ソラネラ

2015VT	92点		
2013VT	92点	& ベストバリューワイン選出	
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		



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、テラディナミカ"Terradinamica"の発足当初からのメンバーで、ビオディナミ農法を実践しています。



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クラシック・ペネデス

品種：チャレ・ロ 45%、マカベオ 35%
パレリャーダ 20%

参考上代：¥2,100

天然酵母使用。シュール・リーで最低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

◆アマルテア

～ギリシャ神話に登場する"優しい女神"

アマルテアとは、ゼウスの育ての親である妖精のことです。しばしば山羊の姿で表わされます。

アマルテアは後に"ぎょしゃ座"に輝くカブラと呼ばれる星となります。山羊、角、そして星の運行はビオディナミ農法の基礎を成すものであり、山羊の角はビオディナミ農法で使われるP500プレパレーション(自然物質から生成された調合剤)の主原料でビオディナミの根源のひとつです。



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 80%、
チャレ・ロ 20%

参考上代：¥2,000

標高500m以上の高地畑のガルナッチャ・ブランカと、自社畑で育つチャレ・ロをブレンド。洋ナシやトロピカル・フルーツの甘いアロマ。フレッシュな口当たりと心地よい酸味にあふれる爽快な味わいが魅力です。
ステンレスタンクで4ヶ月熟成後、瓶詰め。

JAN: 8413929620129



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：メルロー 60%、
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、
テンブラニーリョ 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。ハンガリー産の樽(2年物)で10ヶ月熟成。

JAN: 8413929620112



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 999・ロゼ・ブリュット・ナチュレ オーガニック

Organic Wine

DOクラシックペネデス

品種：ピノ・ノワール 60%
チャレ・ロ・ヴェルメル 40%

参考上代：¥2,600

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。20ヶ月以上熟成することもある、ドサージェゼロの極辛口。

JAN: 8413929009993



ルシャレル パティ・アルナウ・ロゼ オーガニック

Organic Wine

DOペネデス

品種：メルロー 60%、ピノ・ノワール 40%

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。ステンレスタンクで4ヶ月熟成。

JAN: 8413929002604



ルシャレル アパル・ティント オーガニック

Organic Wine

DOペネデス

品種：ガルナッチャ・ネグラ 50%
メルロー 50%

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 アパル・ブランコ オーガニック

Organic Wine

DOペネデス

品種：チャレ・ロ 100%
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。

JAN: 4560474981237



ルシャレル ア・パル・アンセストラル オーガニック

Organic Wine

ペネデス

品種：チャレ・ロ 100%
参考上代：¥3,400

アンフォラで15日間の果皮浸漬、第一次発酵後瓶詰めするメソッド・アンセストラル製法。天然酵母を使用し、糖や二酸化硫黄を一切添加しない。新鮮さを追求し瓶内熟成は6ヶ月間。金色にきらめく濁りのあるレモン・イエロー。きめ細やかな泡が美しく溶け込む。アーモンドの白い花やカリンの香り。グラスに注ぐことでフェネルや蜜柑の皮の香りも立ち上る。一方で味わいはドライで野生的。フレッシュで軽やか、素晴らしい酸味も口に広がります。

JAN: 4560474981855



ルシャレル ガルナッチャ・ブランカ オーガニック

Organic Wine

DOペネデス

品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%
参考上代：¥3,200

オーク樽で3ヶ月間熟成。シュール・リーとバターナージュを併せることで、クリーミーな舌触りと味わいの個性を引き出すことに成功。芳醇で豊かな果実味の中に樽の香りが溶け込む。洋ナシやシトラスのアロマに溢れ、花の香りやナッツの香ばしい風味も漂う。

JAN: 8413929000020

109 ヶ月もの間、瓶内熟成される、 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

Organic Wine

DOクラシック・ペネデス

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

JAN: 8413929001096

Loxarel



ルシャレルのブドウ畑は、スペイン内戦時代
仮の空軍基地として使われていました。
その避難地として掘られていた防空壕を
ワインセラーとして活用しています。



ルシャレル LXV オーガニック

DOペネデス

限定品



品種：チャレ・ロ・ヴェルメル 100%
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、果皮浸漬でロゼ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 エオス・シラー オーガニック

DOペネデス



品種：シラー 100%
参考上代：¥2,800

天然酵母を用いて発酵。マロラクテック発酵を行い、ハンガリー産の500 L新樽で10ヶ月熟成。小さな赤いチェリー、赤い果実とザクロのタッチ。ミディアムボディの口当たりと心地良いタンニン。ラズベリー、野生のイチゴと白い胡椒の鮮明な香り。自然な仕上がりで細かいミネラルと精密さを醸し出します。

JAN: 8413929003120



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

限定品



品種：チャレ・ロ 100%
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。

JAN: 8413929001133



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

限定品

品種：ピノ・ノワール 100%
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ミレやチェリーのほのかな香り、上等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

畑では山羊によるグリーンハーベストが行われています。



アンフォラ(古代ギリシア&ローマ時代から使われていた素焼きの壺)を用いて、SO2無添加のナチュラル・ワインを造っています。



ヴァルフォルモサ — ペネデス —

自社畑のブドウのみを使用した贅沢なカバ!

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かりとなじみます。



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：¥1,700(750ml), ¥1,200(375ml)
¥3,400(1500ml)

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: 8413216010060(1500ml)
4560474980636(750ml)
8413216111033(375ml)



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：¥1,900

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



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：¥1,700

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



極上のカバ

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



Enquera
Bodegas



ボデガス・エンゲラ — バレンシア —

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。



カーサ・ユーク テンプラニーリョ・オーガニック

DOバレンシア



品種：テンプラニーリョ、モナストレル
参考上代：¥1,500

非常に鮮やかな輝きのある色合い。品種特有の完熟した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: 8437004217868



カーサ・ユーク ヴェルディル・オーガニック

DOバレンシア



品種：ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブラン
シャルドネ

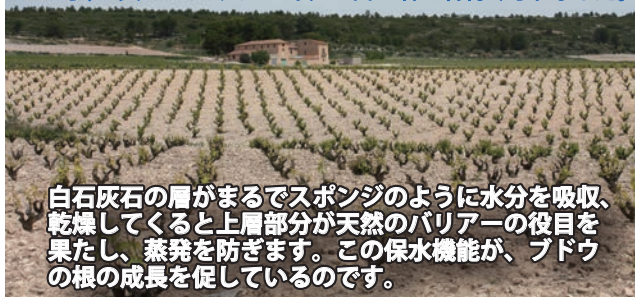
参考上代：¥1,500

活気に満ちたグリーンのきらめきのある、きれいに澄み切った麦わら色。白桃やネクタリンを思わせる、甘く豊かで長続きするアロマ。果実の風味あふれるドライな味わいはとても食欲をそそり、バランスのとれた後味がさわやかに締めくくる。五感を震わせるピュアなおいしさ。

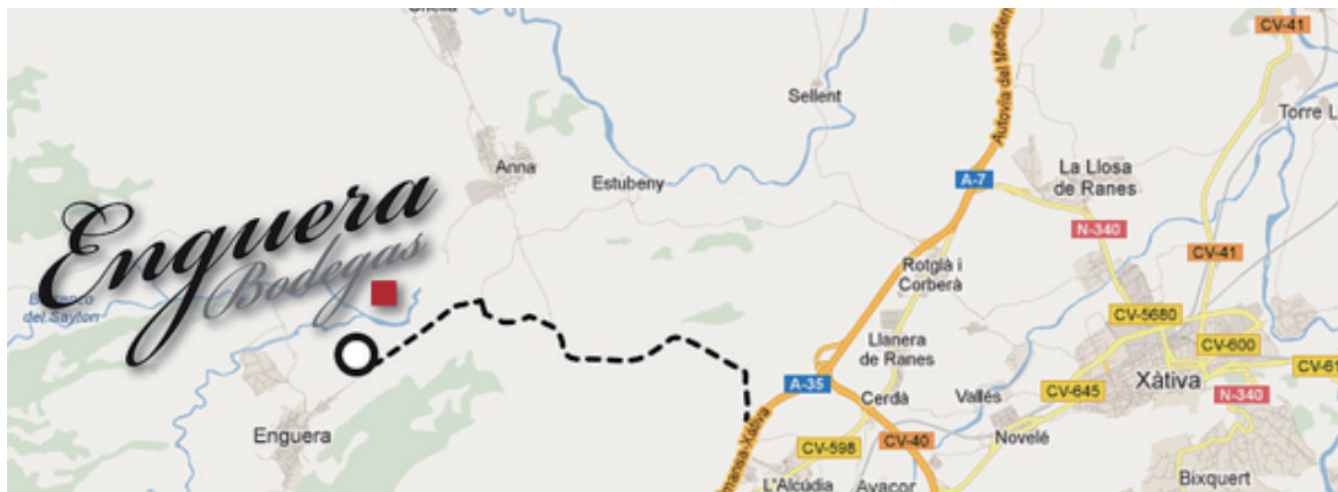
JAN: 8437004217912

驚くべき白い土壌！

“ヴァル・ド・アルバイダ”(白い谷)のエンゲラ
ブドウ畑の土壌は白石灰石で、表土の色の驚くべき白さから、“ヴァル・ド・アルバイダ” 白い谷と名付けられました。



白石灰石の層がまるでスポンジのように水分を吸収、乾燥してくると上層部分が天然のバリアーの役目を果たし、蒸発を防ぎます。この保水機能が、ブドウの根の成長を促しているのです。



ボデガス・コヴィニャス

Bodega Coviñas

**バレンシアの眠れる巨人、DOウティエル・レケーナ
スペイン固有の重要な品種”ボバル”に注目！**

バレンシアの内陸部、あまり知られていなかった産地ウティエル・レケーナで1965年に設立。COVINAS(Co=コーポラティヴ、Vinas=ブドウ畑)の名の通り、12の栽培農家によって管理される畑は1万ha以上。灌漑をせず伝統的製法で栽培され、収穫量は極めて限定されています。超モダンなワイナリーと巨大セラーは、全て自動で温度&湿度管理され、分析研究室やボトリング工場も全てハイテク。BRC=英国小売協会(食品)国際規格認証、ISO9001認証、IFS食品(国際特徴標準)を受けています。



ヴィーニャ・デカーナ・ティント

DOウティエル・レケーナ

品 種: ボバル60%
テンプラニーリョ40%

参考上代: **¥900**

スミレ色のきらめきのある奥深いチェリー・レッド。ラズベリーやブラックベリーのフレッシュな香り。まろやかでしっかりとしたコクがあり、最大の魅力であるレッドフルーツの豊かな果実味と余韻の長さが際立っている。

ベルリンワインコンクール金賞

【2019年夏入荷予定】



スペイン固有品種
BOBAL～ボバル～

起源は中世にさかのぼり、バレンシア州のウティエル・レケーナ周辺で栽培されてきた記録を持つ品種で、現在この地域を中心に40,000haの栽培面積があります。悪天候に耐え、豊富な量の実をつけ、濃厚な色のワインが造られます。



ヴィーニャ・デカーナ ティント・レゼルバ

DOウティエル・レケーナ

品 種: ボバル60% (平均樹齢45年)
テンプラニーリョ25%
カベルネ・ソーヴィニヨン10%
ガルナッチャ5%

参考上代: **¥1,100**

完熟プラムやレッドカラントの豊かな香りとおのかなトースト香、後味にはミントの風味が漂う。力強くストレートで、フレッシュな果実味とエレガントなトースト香が溶けあい、樽由来のミントの風味が個性的。

樽熟成: 18～24ヶ月

JAN: 8420202002459



ヴィーニャ・デカーナ ティント・グラン・レゼルバ

DOウティエル・レケーナ

品 種: ボバル70% (平均樹齢45年)
テンプラニーリョ15%
カベルネ・ソーヴィニヨン10%
ガルナッチャ5%

参考上代: **¥1,400**

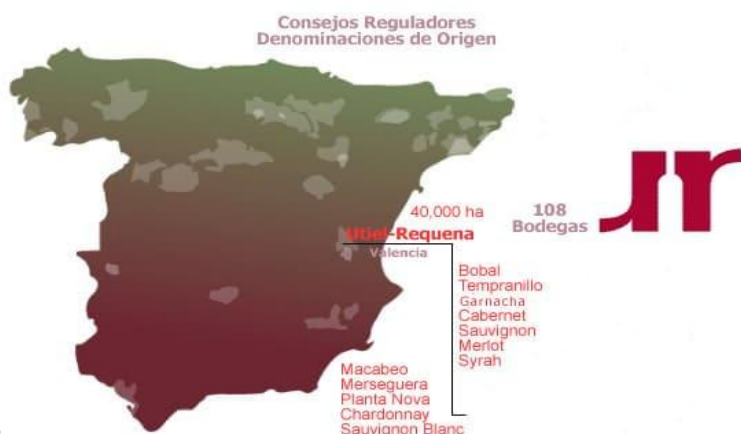
所有畑の中でも最も樹齢が古い最高品質のブドウを使用。複雑さと確固たる個性を持ったワインに仕上げる。完熟フルーツのコンポートや軽いトースト香、チョコレートやミントの風味も漂う。バランスのとれた酸味が心地よく繊細でエレガントな味わい。

樽熟成:
フレンチ&アメリカン・オーク樽で30～36ヶ月

ベルリンワインコンクール金賞

JAN: 8420202002466

DOウティエル・レケーナ



マルケス・デ・プラタ・ブリュット

DOカバ

品 種: マカベオ100%

参考上代: **¥1,500**

厳選された最高品質のマカベオのみを使用。瓶内シュール・リーで12ヶ月熟成。フレッシュなフルーツや白い花の華やかなアロマに、ドライフルーツやペストリーの香ばしく濃厚なニュアンスが漂う。エレガントな風味に富んだフレッシュでナチュラルな味わい。酸味のバランスが絶妙なカバ。

JAN: 8420202002480

