



Celler
Masroig

セリエル・マスロッチ
(スペイン/ カタルーニャ州 DOモンサン)



100年の伝統を誇る老舗メーカー

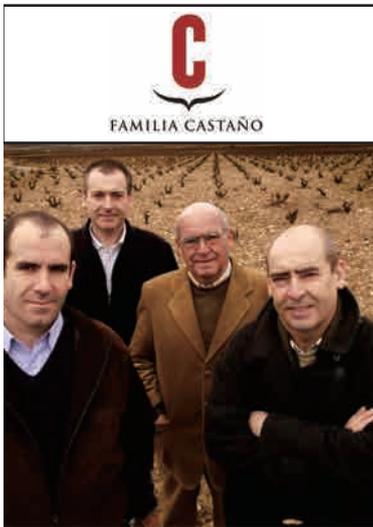


セリエル・マスロッチは1917年の設立。改革を重ねながら発展し続け、現在ではスペイン・カタルーニャ地方プリオラート州のDOモンサン(2001年制定されたDO)で最も有名なワイナリーのひとつとなっています。モンサン南西部のエル・マスロッチ村は、標高50~300m。ローム、スレート、粘土、石灰岩など多様性に富んだ複雑な土壌を持っています。“マスロッチ”とはカタルーニャ語で“赤い土地”を意味し、独特の赤色粘土を指す名前です。乾いた石ころだらけの赤い大地に広がるブドウ畑とオリーブ畑が、1000年以上も前から続くこの地の典型的風景です。乾燥した気候、酷暑の夏と極寒の冬・雨はほとんど降らず、“メストラル”と“ガルビ”と呼ばれる風が常に吹き渡り、夕焼け空は大地と同じ色、つまり燃えるような真っ赤に染められます。それはこの地方特有の美です。乾ききった赤い空と大地のもとで育つブドウは、地中奥深くまでたくましく根を伸ばし、風味豊かで個性的な味わいのワインを産み出すのです。

ガルナッチャとカリニャンはどちらもカタルーニャが誇るブドウですが、気温が高いモンサン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”という地元の諺どおり、カリニャンは樹齢を重ねるにつれて活力が満ちる品種で、老木は小さな細かい果実にすべての力を凝縮させます。良きものは、じっくりと待てる人のもとにやってくるのです。マスロッチのワインは世界20ヶ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンタ、IWC、ギア・ペニン等から高い評価を受けており、赤い粘土の地層をモチーフにした抽象画のようなラベルの美しさも、絶賛されています。



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代		
213907	ロジャレット・ブラン Rojalet Blanc	白	2018	DOモンサン 8437002456504	750	¥1,600		
<p>品種：マカベオ60%、ガルナッチャ・ブランカ40% (平均樹齢20~25年) ロジャレットとはカタルーニャ語で“赤”を意味する言葉に由来する造語。 標高100~300mの自社畑育ちのブドウを手摘みで収穫。房は小さくデリケートで金色に輝き、完熟した風味に満ちています。16℃前後に調整したステンレスタンクで伝統的な低温発酵。 明るいゴールド・カラー。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・ブランカ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・ブランカが味わいの輪郭線をくっきりと描き出しています。活気に満ちたエレガントな辛口白ワインで、シーフードのお伴に最適。 サクラアワード2019 ゴールド受賞</p>								
213903	ロジャレット・ネグラ Rojalet Negre	赤	2018	DOモンサン 8437002456030	750	¥1,600		
<p>品種：ガルナッチャ60%、カリニャン40% (平均樹齢30~45年) ロジャレットとはカタルーニャ語で“赤”を意味する言葉に由来する造語。 標高100~300mの自社畑育ちのブドウを手摘みで収穫。ガルナッチャは果皮が薄くチェリーのような明るい色と風味を持ち、カリニャンは果皮が厚くブラックフルーツのような濃厚さとスパイシーな風味にあふれています。25℃前後に 温度調整したステンレスタンクで伝統的な発酵及び乳酸発酵。 スミレ色の陰影のある明るいうるべい色。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。豊かな果実味、熟した滑らかなタンニン、複雑な風味の余韻も長く楽しめるミディアムボディ。チキンやポークなど普段の料理に合わせやすい、親しみやすいワイン。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019 92点 ギア・ペニン2020 89点(4stars)</p>								
213911	ロジャレット・セレクシオ・ネグラ Rojalet Seleccio Negre	赤	2015	DOモンサン 8437002456047	750	¥2,000		
<p>品種：カリニャン70%、ガルナッチャ30% (平均樹齢20~25年) ロジャレットとはカタルーニャ語で“赤”を意味する言葉に由来する造語。 標高100~300mの自社畑のブドウを手摘み。25℃前後に調整したステンレスタンクで伝統的な低温発酵、乳酸発酵後、フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。 スミレ色の縁取りがある深いルビー色。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ます。なめらかなタンニンが心地よく、酸と果実味、樽の風味がバランス良く調和しています。ストレートで力強い味わいは舌に残る余韻に至るまで芳醇。マスロッチが誇るカリニャンの古木の魅力が十分に味わえる、贅沢な1本です。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 銀賞&90点</p>								
214215	フェレスト・ティント・オーガニック Ferest Tinto Organic		赤	2017	DOモンサン 8437002456221	750	¥2,600	
<p>品種：ガルナッチャ50%、カリニャン30%、シラー20% (平均樹齢20~25年) フェレストとはカタルーニャ語で“自然のまま”を意味する言葉。 2015年にオーガニック認定された標高250mの畑から生まれるワイン。厳選されたブドウを手作業で摘み取り、丁寧に選別して、伝統的製法で醸造。 25℃前後に調整したステンレスタンクで15日間の浸漬発酵、3~4日間の乳酸発酵。フレンチオークの古樽で6ヶ月間熟成。 残存SO2: 59mg/L、総酸度4.9g/L、残糖度:0.72g/L 濃厚なチェリー・レッドの色合い。レッドフルーツの弾けるようなアロマとソフトなトースト香、完熟フルーツの濃厚な果実味とスパイスの風味。シルクのようななめらかな舌触りと喉ごしが何とんでも印象的。まろやかなタンニンの奥深いコク、調和のとれた長い余韻が心地良いミディアム~フルボディ。 ギア・ペニン2020 89点 カタルーニャ・ワインガイド2020 9.46点/10点 ※6本入</p>								
				有機/ビオロジック	認証あり /CCPAE(カタルーニャ州有機農業統制委員)			



ボデガス・カスターニョ

—— スペイン/ ムルシア州 DO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。

赤ワインは全て天然酵母使用。全ワイン・ヴィーガン対応。



ドミニオ・エスピナル マカベオ

DOイエクラ

品種：マカベオ 100%
参考上代：¥1,020

輝きのあるペール・イエロー、リンゴを思わせるフレッシュで澄みきったアロマ。ソフトでジューシーな味わいは、シトラスやミネラルの風味と熟した果実味にあふれています。デイリー・ワインに最適な、飲み飽きしないドライな味わい。

JAN: 8422443001505



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 90%、シラー 10%
参考上代：¥1,020

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ヶ月間の短期熟成。

JAN: 8422443001512



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オン 85%、
モナストレル 15%
参考上代：¥1,020

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、甘くまる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 70%、
カベルネ・ソーヴィニオン 30%
参考上代：¥2,500

“樹齢の古い株”を意味する名前のワイン。深いガーネット・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、エレガントな樽香。ソフトでデリケートな口あたりに反し、どっしりした豊かなボリウムが感じられる味わい。心地よい余韻も長く続きます。

フレンチ&アメリカン・オーク樽で10ヶ月間熟成。
ギア・ペニン2019 90点(2015VT)

JAN: 8422443001222

樹齢100年以上のモナストレル



カーサ・シスカ

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥8,000 ケース6本入

当主ラモン・カスターニョの母の名を冠した、樹齢100年以上のモナストレル100%の贅沢な最高級ワイン。完熟レッドフルーツの芳醇なアロマ、ココアやタバコ、スパイスの複雑でエレガントな風味、艶やかな舌触りと果肉感たっぷりの豊かなコク。樽香に包まれた甘いタンニンが、シルクのようなめらかな後味へと誘います。アメリカン&フレンチオーク樽で発酵、乳酸発酵、16ヶ月間熟成。

ギア・グルメ2018 94点
ギア・ペニン2018 95点
(2014VT)

JAN: 8422443001055



カーサ・デ・ラ・セラ

DOイエクラ

品種：モナストレル 50%、
ガルナッチャ・テイントレラ 12.5%、
シラー 12.5%、メルロー 12.5%、
カベルネ・ソーヴィニオン 12.5%
参考上代：¥8,000 ケース6本入

当主ラモン・カスターニョの祖父の名を冠した、樹齢100年以上のモナストレルと30年以上のブドウ4種の最高級ブレンド・ワイン。完熟プラムや野生のイチゴ、バルサム、スパイス、ミネラルの複雑な風味、鮮やかな酸味と素晴らしいタンニンが生み出す豊かな味わい。ココアのような甘くエレガントな余韻も長く続きます。フレンチ&アメリカン・オーク樽で発酵、乳酸発酵、20ヶ月間熟成。

ギア・グルメ2018 93点
ギア・ペニン2018&2019 94点(全て2014VT)
JAN: 8422443009334



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 50%、シャルドネ 50%
参考上代：¥1,220

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。
シャルドネのみフレンチ・オークの新樽で2ヶ月間
熟成。

JAN: 8422443001215



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 100%
参考上代：¥1,220

プラムやレッドベリーの甘酸っぱく濃厚なアロマ。
フレッシュ&フルーティーな味わいが広がり、
活気あふれるタンニンが心地よい余韻を残しま
す。ワインの一部をマセラシオン・カルボニック
で醸造。

ギア・ペニン2019 90点 (2017VT)
ギア・ペニン2020 88点 (2018VT)

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
2010	- 89
2009	- 88
2008	- 87
2007	- 90
2005	- 90
2004	- 89
2002	- 90

2016VT 90点



カスターニョ マカベオ・オーガニック

DOイェクラ

品種：マカベオ 100%
参考上代：¥1,220

済みきった輝きのあるイエロー。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と
ほのかなミネラルの風味、すっきりと清らかな味わい。
カスターニョの白ワインで唯一、天然酵母使用。

有機 / ビオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443009860



カスターニョ モナストレル・オーガニック

DOイェクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,220

輝きのある濃厚なチェリー・レッド。プラムジャムの
スパイシーな風味、フルーツ・コンポートの甘い
風味。シルクのように滑らかな舌触り、フルーティ
ーで濃密なコクのある、満足感あふれる味わい。
ギア・ペニン2020 88点 (2018VT)

有機 / ビオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443002151



カスターニョ・モナストレル・ バリカ・オーガニック

DOイェクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,320
ケース 6 本入

明るく濃いバイオレット。スマイルの花、ブルーベリ
ー、ブラックベリー、スパイスの複雑な香り。
バリカ=樽熟成がもたらすブラック・ペッパーの
風味とスモーキーな味わい。
フレンチ&アメリカン・オーク樽で4ヶ月間熟成。

ギア・ペニン2020 88点 (2018VT)

有機 / ビオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443003752



カスターニョ・ドウルセ

DOイェクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥2,500
500ml ケース 6 本入

遅摘みブドウから造られる濃厚な甘口デザートワイ
ン。天然の甘味と鮮やかな酸味のバランスが良く、
口当たりフレッシュで、プラムジャムやドライフルーツ
、ブラックオリーブの複雑な風味が楽しめます。
チョコレートと共に。

アメリカン・オークの古樽で6ヶ月間熟成。

ギア・ペニン2019 90点

ギア・ペニン2020 90点
(2018VT)

JAN: 8422443001260

パーカーポイント 高得点を連発!

ヘクラ

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,520

標高約800mの高地畑の年間日照時間はなんと3,000時間！
病害虫に無縁の乾燥した畑でほぼ無農薬で育つ樹齢35～
60年の古木モナストレルを手摘み。小さな果実は果皮が厚く
糖分とタンニンが豊富です。フレンチ&アメリカンオーク樽
(新樽50%)で6ヶ月間熟成。
深みのある紫色。完熟ベリーのアロマを包み込むほのかな
白い花の香り、優しいトースト香。濃厚な果実味と酸味との
バランスを重視し、濃いばかりではないモダンでフルーティー
な味わいに仕上げています。

JAN: 8422443001802

スペインの無名産地“イエクラ”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イエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥870
375ml × 24 本入り

JAN: 8422443002502

Label Design

イエクラでは貴重な古代ローマの遺跡(ワイナリー
やモザイク画、皇帝ハドリアヌスの大理石の胸像な
ど)が発見されています。ヘクラのラベルは、モザイ
ク画の中でハドリアヌス帝の鎧に描かれた“戦争と
農業の女神”をアレンジしています。カスターニョの
旗艦ワインにふさわしい、地元の歴史と伝統を表す
ラベルです。

THE WINE ADOVOCATE

ヘクラ

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



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イエクラ

品種：モナストレル 65%、カベルネ・ソーヴィ
ニオン 20%、ガルナッチャ・ティントレラ 15%
参考上代：¥2,000

標高約750mの高地畑の、樹齢70年以上のモナ
ストレル、ガルナッチャの古木ブドウと
樹齢33年以上のカベルネ・ソーヴィニヨンのブレ
ンド・ワイン。フレンチ&アメリカンオーク樽で10ヶ
月熟成。
輝きのあるダーク・レッド。完熟したブルー&ブラ
ック・ベリーの濃厚なアロマ。濃厚なプラム・ジャ
ムやエレガントなミネラルの風味。ピュアな果実
味、甘いタンニンに樽香がなめらかに溶け込み、
長い余韻へと繋がっていきます。本格的な肉料
理との相性は最高です。

ギア・ペニン2016 90点

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

スペイン / カタルーニャ州 ペネデス
スペインで初めてビオディナミを導入

ブドウ栽培農家4代目のジョセップ・ミチャンが1987年に立ち上げたワイナリー。ルシャレルとは、地元ブドウのチャレロをXAREL、LO⇒LOXARELと倒置した造語です。手摘み収穫、天然酵母の使用、アンフォラの導入、SO2無添加ワインの取り組み、ユニークで斬新なスタイルは絶大な評価を受けています。スペイン・ビオディナミ団体の草分け、“テラディナミカ”の発足当初からのメンバー。デメテル(Demeter)の補佐を請け負うドリスケル社認定のビオディナミ農法を実践しています。全商品、オーガニック&ビオディナミ、天然酵母使用、そしてヴィーガン対応(無認証)。



アマルテア・ブリュット・ ナチュレ・レゼルバ・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 ケース6本入

伝統製法による年号入りカバ。シュール・リーで15ヶ月間の瓶内熟成を行うレゼルバ。いきいきと輝く麦わら色、繊細な泡立ち。フレッシュ&フルーティーで、洋ナシやシトラス、花の香りにあふれ、ナッツやトーストの香ばしい風味も漂います。心地よい酸味、塩気を感じる後味のドライでエレガントな味わいです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000051

◆アマルテア

～ヤギの姿で描かれる

ギリシャ神話の優しい妖精の名～

アマルテアとはゼウスの育ての親で、後にぎよしゃ座のカプラという星になります。

ヤギとその角、そして星は、“ビオディナミ農法”のシンボル。ルシャレルの畑では250頭のヤギがグリーン・ハーベストの役割を果たし、ヤギの角はP500プレパラシオン(自然物質から成る調剤)の主原料となっています。

《 DOクラシック・ペネデス 》

2014年制定の、カバより高レベルなスパークリング・ワイン規定。100%ペネデス産の有機ブドウ使用、年号入り、レゼルバは最低15ヶ月間以上の熟成が必要。



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 ケース6本入

標高500m以上の高地畑で育つガルナッチャ・ブランカをメインにした爽やかなブレンドワイン。グリーンのにきめきのある淡いイエロー。洋ナシやモモなどの完熟フルーツのアロマに地中海の森のニュアンスも感じられます。フレッシュな口当たり、心地よい酸味、アンズやモモの風味にあふれた非常に親しみやすい味わいです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929620129



アマルテア・テイント オーガニック

DOペネデス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、
メルロー 30%、テンプラニーリョ 10%

参考上代：¥2,000 ケース6本入

ボルドー系ブドウとテンプラニーリョをブレンドしたミディアムボディの赤ワイン。ハンガリー産の樽(2年物)で10ヶ月間熟成。ブラックチェリーやブラックベリーの花醇な果実の香り、樽からくるバニラや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。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929620112



パティ・アルナウ・ロゼ・ オーガニック

DOペネデス

品種：グルナッシュ 50%、メルロー 44%、
シラー 6%

参考上代：¥2,000 ケース6本入

“小さなアルナウ”(アルナウ=息子の名)のラベルには、月を眺めるのが好きだったという愛猫のイラストが配されています。(月=ビオディナミ農法の象徴のシンボル)フリーラン・ジュース使用。チェリーやレッドベリーの華やかなアロマ、フレッシュな酸味。後味にはほのかな渋みのある、エレガントな辛口のロゼワインです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929002604



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。

ガルナッチャ・ブランカ
オーガニック

DOペネデス

限定品



品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%
参考上代：¥3,200 ケース6本入

さわやかでエレガントな味わいの高地栽培ブドウを使用。シュール・リー&バトナーージュして澱の旨味成分を抽出しながら醸造。クリーミーな舌触りと味わいの個性を引き出しています。オーク樽で3ヶ月間熟成。洋ナシやシトラスの芳醇なアロマ、花のような香り。豊かな果実味にあふれ、短期樽熟成によるナッツの香ばしい風味も漂うコクのある白ワインです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000020

ガルナッチャ・ブランカ・
ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・
オーガニック

DOペネデス



品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%
参考上代：¥2,800 ケース6本入

珍しいガルナッチャ100%のスパークリングワイン。高地栽培ブドウを伝統的醸造法で瓶内二次発酵後、15ヶ月間寝かせてからデゴルジュマン。補糖ゼロのナチュラルな極辛口に仕上げられています。ホワイトフルーツのフレッシュなアロマ、繊細な泡立ち。ミネラル豊富で酸味のキレも素晴らしい、ワインリーの自信作です。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000013

◆ア・パル

~人の手の介入を極力抑え、ワインの
潜在能力を如何なく発揮させたシリーズ~

ア・パルとは、No Protectの意味。安定化、ろ過を行わず酸化防止剤SO2も無添加もしくはごく微量に抑制 ⇒ 無防備な頭(スキンヘッド)にたとえたユーモア溢れるラベルは、インパクト抜群！
※SO2無添加ワインでも、醸造中に自然発生する微量のSO2は含まれます。



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。

ア・パル・ブランコ
オーガニック

DOペネデス

品種：チャレロ 100%
参考上代：¥3,500 ケース6本入

手摘み厳選したブドウの粒を丸ごとタンクに入れ4週間の発酵。果皮に付着した天然の保護物質とタンニンがワインを酸化から守ってくれます。素焼きのアンフォラで3ヶ月間熟成。少し曇りのあるゴールド・カラー。ハチミツ、ドライフルーツ、ホワイトフルーツの複雑な香りのシンフォニー。フレッシュで酸味鮮やか、凝縮感のある力強い味わいです。

有機 / ビオディナミ SO2無添加

カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 4560474981237



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 50%
メルロー 50%

参考上代：¥3,500 ケース6本入

手摘み厳選したブドウを5週間果皮浸漬し、500L入りのオーク樽で3ヶ月間発酵熟成、更に素焼きのアンフォラで3ヶ月間熟成。濃厚なチェリー・レッド。ブラックフルーツ、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。果実味と樽の風味、ソフトなタンニンがなめらかに溶け合った奥深い味わいです。

有機 / ビオディナミ SO2無添加

カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000037



ア・パル・ブリュット・ナチュレ・
レゼルバ・オーガニック

DO クラシック・ペネデス

品種：チャレロ 55%、マカベオ35%
シャルドネ 10%
参考上代：¥2,500

伝統的醸造法、減SO2(搾汁にのみごく微量添加)。瓶内2次発酵後28ヶ月間寝かせ、オーダーを受けてからデゴルジュマンし、最上の状態でお客様の手元にお届けしています。補糖ゼロのナチュラルな極辛口。澄み切った麦わら色、繊細な泡立ち。フルーティーなアロマが魅力的な、軽快かつ奥深い味わいです。

ヴィーガン (European Vegetarian Union 認証)

有機 / ビオディナミ SO2極少量

カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929005186



ア・パル・アンセストラル
オーガニック

ペネデス

品種：チャレロ 100%
参考上代：¥3,400 ケース6本入

アンセストラル=先祖伝来の古い製法による微発泡ワイン。大きなアンフォラにブドウを皮ごと仕込み、発酵完了前に瓶詰め、糖や酵母を加えず瓶内発酵。コルク栓と王冠で密閉する伝統的なデザイン。黒い紙でラッピングされています。濁りのあるレモン・イエロー。ソフトな泡立ち、白い花やカリンの甘い香り、洋ナシ、青リンゴのさわやかな風味。目の覚めるようなフレッシュ感あふれる味わいです。

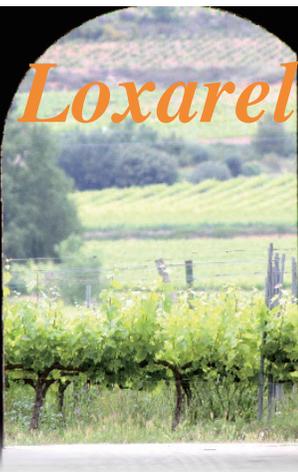
有機 / ビオディナミ SO2無添加

カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 4560474981855



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。

オプス・ガルナッチャ アンフォレス・オーガニック DOカタルーニャ



品種：ガルナッチャ・ネグラ 100%
参考上代：¥2,300 ケース6本入
古代ローマの豊穡の女神オプスをイメージしたミステリアスなワイン。アンフォラ熟成特有のマイクロ・オキシデーション（微酸化）によりタンニンがまろやかになり、樽を使用しないことで、ガルナッチャ特有のフレッシュなアロマを強調。ブラックベリー、ラズベリーの甘い香りと、さわやかな地中海のハーブの香り。フレッシュでシルキーな口当たり。酸味と果実味のバランスに優れ、程よいコクがあり、後味にも芳醇なアロマが感じられます。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000044

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 ケース6本入

エオスはギリシャ神話の”バラの指をした暁の女神”。高地栽培したシラーの風味を生かすため炭酸ガス浸漬を行い、500L入オーク樽（ハンガリー産70%、フランス産30%）の新樽で10ヶ月間熟成。チェリー、ラズベリー、ホワイトペッパーの鮮烈なアロマと、コーヒーやカカオの深い香り。シラー特有のスパイス、ハーブ、パルサムやインクの風味。酸味、タンニン、アルコール分、そしてエレガントな樽香がなめらかに溶け合っています。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929003120

Wine Advocate 87点

109ヶ月（9年1ヶ月）もの間、瓶内熟成！

～ 贅沢極まりないスパークリング！～

シャンパーニュと同じ伝統的製造法の高級ヴィンテージ・カバ。澱を含んだまま長期熟成させるため、瓶の底には澱の層が厚く積もっています。澱の状態を見てリリース時期を決定するため、ラベルを貼らず紙でラッピング、キャップシールも装着していません。裸のボトルはまさに”生一本”の心意気。1本紙箱入り、ソムリエナイフ付き。

Wine Advocate(2016.10月) 93+点



109・ブリュット・ナチュレ・ レゼルバ・オーガニック



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 ケース6本入

無ろ過の証拠である濁りのある金色。アップルパイ、アンズ、イースト、バター、トースト、ココアのアロマ、そして白桃、オレンジやレモンの皮、ハーブ、ドライフルーツ、ハチミツ、ミネラルの風味の複雑さは驚異的。完全に溶け込んだ泡は繊細で、シルクのような舌触り。堂々たる酸味、長い余韻も素晴らしく、杯を重ねる毎にめまぐるしく変化する異次元の味わい。生産量わずか1000本の宝石のようなワイン。更に5～7年の熟成が可能です。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929001096

◆ミシュラン3ツ星レストラン、カン・ロカとルシャレル・ワイン

エル・セリュエル・デ・カン・ロカはカタルーニャ州にあるレストラン。2009年より3ツ星を保持し、2013年と2015年には”レストラン”誌の「世界のベスト・レストラン50」で第1位に選ばれています。長男がシェフ、次男がソムリエ、三男がパティシエというロカ3兄弟。ハーバード大学で料理を科学的に研究し、伝統的なカタルーニャ料理と創造的なスタイルの巧みな組み合わせが評判を呼んでいます。同じく”創造的”なルシャレルのワインも、カン・ロカが誇る在庫6万本のワインセラーの一員としてオン・リストされています。特に109は年間100本ほど(生産量の一割)が、カン・ロカでサービスされています。

右側 ⇒ ジョゼップ・ミチャン氏
中央 ⇒ カン・ロカのオーナー兼ソムリエ
ジョゼップ・ロカ氏





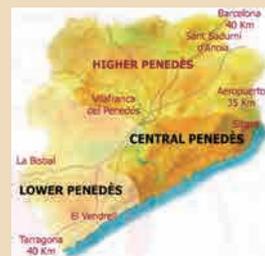
VALLFORMOSA



ヴァルフォルモサ ——— スペイン/バレンシア州 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：¥1,700(750ml)
¥3,400(1500ml)

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)
8413216010060(1500ml)

キアペニン2020 86点



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット ハーフ

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：¥1,200 (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: 8413216111033
キアペニン2020 86点



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
キアペニン2020 86点



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
キアペニン2020 85点



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





ボデガス・コヴィニャス Bodegas Coviñas

スペイン / バレンシア州

**バレンシアの眠れる巨人、DOウティエル・レケーナ
地元のブドウ、“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=コーポラティブ、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。品質管理を何よりも重視し、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%**
テンプラニーリヨ40%

参考上代: **¥900**

スマイル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。まる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ます。

ベルリン・ワイン・トロフィー2019 金賞
アジア・ワイン・トロフィー2019 金賞
ジルベール&ガイヤール2019 金賞 (2018VT)

JAN: 8420202399474



スペイン固有品種
BOBAL~ボバル~

ボバルの起源は中世にさかのぼり、ウティエル・レケーナ周辺で栽培されていた記録が残っています。現在、この地域を中心に40,000haの栽培面積があります。厳しい気候にも耐え、豊富な量の実をつけるタフな品種で濃厚な色合いの果実味豊かなワインを産



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)**
テンプラニーリヨ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。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う力強くストレートな味わい。樽由来のミントの風味が漂う後味が印象的です。

樽熟成: フレンチ&アメリカン・オーク樽で18ヶ月

ベルリン・ワイン・トロフィー2018 金賞
サクラアワード2019 ダブルゴールド (2014VT)

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)**
カベルネ・ソーヴィニヨン15%
テンプラニーリヨ10%
ガルナッチャ5%

参考上代: **¥1,400**

最も樹齢が古い最高級ブドウを使用した、確固たる個性と複雑さを持ったワイン。完熟フルーツのコンポートのアロマに、ほのかなトースト香、チョコレートやミントの風味も漂います。バランスのとれた酸味が心地よい、エレガントで繊細な味わい。

樽熟成: フレンチ&アメリカン・オーク樽で30~36ヶ月

アジア・ワイン・トロフィー2018 金賞
サクラアワード2019 ダブルゴールド (2012VT)

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 NV

DOカバ

品 種: **マカベオ100%**

参考上代: **¥1,500**

厳選された最高級のマカベオのみを使用。瓶内シュール・リーで12ヶ月熟成。新鮮な果物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感じられます。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。

アジア・ワイン・トロフィー2019 金賞

JAN: 8420202002480

アウテンティコ(オーセンティック=本物)は、ボデガス・コヴィニャスの新しいオーガニック・ワインのブランド。

人の手の介入を極力控え、テロワールを最大限生かした伝統的なワイン造りを復活させることで、”大地や環境の持続性を守り続けていく”という大きな決意が、その名に込められています。

ブドウの新鮮なアロマ&純粋な味わいがストレートに五感に訴えかける、それがアウテンティコの真髄です！



めずらしい**無農薬&無肥料**の
自然栽培ワイン！

【限定品】アウテンティコ・カバ・オーガニック

DOカバ NV

品 種: マカベオ75%
シャルドネ25%



参考上代: ¥1,700



手摘みのブドウを丁寧に選別、優しく圧搾。
天然酵母使用。15℃に調整したステンレスタンクで12日間発酵。瓶内2次発酵の後、豊かなコクのある味わいを得るため、澱と一緒に最低12ヶ月間瓶内熟成。安定化、ろ過。

モモやリンゴ、シトラスの溢れんばかりのフレッシュなアロマと、香ばしいバターが香るペストリーの風味。泡立ち豊か、のど越しはソフトでエレガント、完熟果実の後味が長く後を引きまします。

ベルリン・ワイン・トロフィー2019金賞
ブリュッセル国際ワイン・コンクール2019 銀賞

有機 / ビオロジック

無肥料

認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

JAN 8420202003708 / ケース6本入

【限定品】アウテンティコ・カバ・ロゼ・オーガニック

DOカバ NV

品 種: ガルナッチャ100%



参考上代: ¥1,700



早めに手摘みで収穫したブドウを優しくプレス、低温で短時間の浸漬。**天然酵母**使用。15℃に調整したステンレスタンクで12日間発酵後、瓶内2次発酵。最低9ヶ月間の瓶内熟成。長く持続する泡立ちは軽やかで繊細、とてもエレガント。完熟レッド・フルーツやモカのアロマ、ほのかに漂うシトラスの風味。クリーミーな舌触り、フレッシュでほんのり甘みを感じさせる味わいがチャーミングな、美しいロゼ・スパークリングです。

ベルリン・ワイン・トロフィー2019 金賞

有機 / ビオロジック

無肥料

認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

JAN 8420202003685 / ケース6本入

アウテンティコ・ブランコ・オーガニック

DOウティエル・レケーナ

品 種: マカベオ100%
(平均樹齢25年)



参考上代: ¥1,200



手摘みブドウを**天然酵母**を使用しステンレスタンクで醸造。12℃で6時間の浸漬、15℃で21日間の発酵後、タンク内で2ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

ほのかに緑がかかった麦わら色。リンゴ、洋ナシ、トロピカルフルーツ、ハチミツの甘い香り。フレッシュでバランスが良く軽やかな味わいには、あふれんばかりのトロピカルフルーツの風味が感じられます。

少しねっとりとした粘り気と程よいコクのあるミディアムボディ。

有機 / ビオロジック

無肥料

認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

スクリュエキャップ JAN 8420202002923 / ケース6本入

アウテンティコ・テイント・オーガニック

DOウティエル・レケーナ

品 種: テンプラニーリョ20%
(平均樹齢25年)



参考上代: ¥1,200



手摘みブドウを**天然酵母**を使用し、ステンレスタンクで醸造。24℃で7日間の浸漬、同じ温度で7日間発酵、タンク内で2ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

紫の輝きのあるチェリー・レッド。ラズベリーやチェリーの弾けるようなアロマ。フレッシュでバランスが良くまろやかな味わい。しっかりとしたコクと豊かな果実味の余韻が続く、飲み応えのあるワインです。

ジルベール&ガイヤール・インターナショナル・チャレンジ2019 金賞(2018VT)

有機 / ビオロジック

無肥料

認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

スクリュエキャップ JAN 8420202002947 / ケース6本入



Bodega Sommos Garnacha



ボデガ・ソモス・ガルナッチャ
スペイン・アラゴン地方 / DOカラタウド
アラゴンの宝、オールド・ガルナッチャの奇跡の復活!

標高900m以上の高地畑で、化学肥料、殺虫剤、除草剤を一切使わない減農薬栽培

アラゴン地方発祥と伝えられるブドウ、ガルナッチャ・ティンタ。ボデガ・ソモス・ガルナッチャでは、所有畑の多様なテロワールによって魔法のように変幻自在なワインが産み出されています。地元の文化と伝統、そしてブドウ畑を愛するワインのプロフェッショナルたちが結集し、過去の遺産として失われようとしていたオールド・ガルナッチャの畑を復活させたのが、このワイナリーの始まりです。

土壌は主に珪岩とスレート。有機物をほとんど含まず、適度な通気性があります。赤色と灰色の2種のスレートがあります。収穫は100%手摘み。険しい急斜面と100年以上前に植えられた畝の間隔の狭さが、機械の導入を阻んでいます。摘み取られたブドウは20kg入りの小箱に詰められ、ブドウ畑で一回目の選別が行われます。その後、ブドウはセラーの選別台で更に厳選、除梗され、完璧な状態の粒だけが醸造に回されるのです。

化学肥料、殺虫剤および除草剤を一切使わず、環境に優しい伝統的な減農薬栽培から生まれるワインは、まさに唯一無二の個性を誇ります。

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214175	ソモス・シローカ・ガルナッチャ SOMMOS XILOCA GARNACHA	赤	2018	DOカラタウド 8437015144344	750	¥1,600	
<p>ガルナッチャの弾ける若々しさ、野性味を表現した香り高いJOVEN(ホーベン=若飲みタイプ)。 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:35~55年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名は近辺を流れるシローカ川から。ラベルはシンプルで力強いワインのキャラクターを表面化したモダンなデザイン。XIはXILOCA(シローカ)の頭文字。 灰色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。丁寧な選別後、発酵。タンニンやアロマティックな果実味を引き出すため乳酸発酵。バトナーージュを行いながらステンレスタンクで3ヶ月間熟成。 濃厚で艶やかなチェリーレッド。ガルナッチャの特徴である完熟レッドフルーツの濃厚な果実味と、その後から立ち上る花束やマーマレードのあふれんばかりのアロマ。シルクのようになめらかな口当たり、幅広い果実の風味にあふれたソフトな味わいは、エレガントで長い余韻へと導かれます。 ※6本入り</p>							
214155	ソモス・ニエトロ・マカベオ SOMMOS NIETRO MACABEO	白	2017	DOカラタウド 8425851202717	750	¥1,900	
<p>内陸&高地の厳しいマイクロクライメートの賜物。豊富なミネラルとグリセロールがもたらす清涼感と重厚感! 品種:マカベオ100% 平均樹齢:35~50年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名は古代ギリシア語のワインの容量の単位。ラベルは中世の醸造所をイメージしたデザイン。マカベオの古木ブドウ100%のリッチな味わいの白ワイン。 赤色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。冷却したブドウを丁寧に選別、低温浸漬を4時間。軽く圧搾しマストをしぼり静置。25日間の低温発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークの古樽で3ヶ月間、毎日バトナーージュを行いながらシュール・リーで熟成。 グリーンの輝きのある明るく澄み切ったペール・イエロー。フレッシュフルーツの濃厚なアロマと樽熟成によるほのかなトースト香。なめらかな舌触り、いきいきとした活力にあふれ、エレガントな余韻が残る芳醇な味わいです。 ※6本入り</p>							
214160	ソモス・ニエトロ・ガルナッチャ SOMMOS NIETRO GARNACHA	赤	2017	DOカラタウド 8425851202410	750	¥1,900	
<p>カラタウドのテロワールを映しとった、ガルナッチャの瑞々しさと活力が楽しめるワイン。 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:35~55年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名は古代ギリシア語のワインの容量の単位。ラベルは中世の醸造所をイメージしたデザイン。樽熟成は最低限に抑え、酸、ミネラル、果実味のバランスを最重視した味わい。 灰色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。丁寧な選別後、発酵。タンニンやアロマティックな果実味を十分に引き出すため10日間の浸漬。軽く圧搾し45日間の乳酸発酵後、ステンレスタンクとフレンチオークの古樽でバトナーージュしながら4ヶ月間熟成。 いきいきとした明るいチェリーレッド。レッドフルーツや花束の濃厚なアロマ、樽熟成によるほのかなトースト香、スパイスの風味。シルクのようになめらかな舌触り、味わい豊かなフルボディ。エレガントな長い余韻が心地よい後味も魅力的です。 ※6本入り ムンダス・ヴィニ2019 金賞、デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2019 92点</p>							
214165	ソモス・アルケス・ガルナッチャ SOMMOS ALQUEZ GARNACHA	赤	2016	DOカラタウド 8425851202403	750	¥2,500	
<p>旗艦ワイン。オールド・ガルナッチャ特有の厚みのある果実味とまろやかな樽香のハーモニーが見事な、満足感溢れる1本! 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:40~55年、一部60年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名はラテン語のワインの容量の単位。ラベルは中世の醸造所をイメージしたデザイン。 灰色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。収穫量はブドウの木1本から1kg以下。丁寧な選別後、発酵前に18日間の低温浸漬。20日間の発酵後、タンニンを十分に引き出すため30日間の浸漬。軽く圧搾し乳酸発酵。濃引きステンレスタンクで4ヶ月間、フレンチオークの樽(新樽40%、古樽60%)で8ヶ月間、バトナーージュしながら熟成。 ルビー色に輝く濃厚なチェリーレッド。完熟レッドフルーツや花束のいきいきとしたアロマ、樽熟成による程よいトースト香、スパイスの風味。シルクのようになめらかな舌触り、豊かな風味が口いっぱいに広がり、エレガントな余韻も長く楽しめる芳醇な赤ワインです。 ※6本入り ガルナッチャ・デュ・モンド2018 金賞</p>							
214170	ソモス・ラミン・ガルナッチャ SOMMOS LAMIN GARNACHA	赤	2015	DOカラタウド 8437015144535	750	¥7,000	
<p>醸造家の理想を追求したワイン。優秀なヴィンテージにしか生産されない、大変希少な限定品! 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:60~90年 ※サステイナブル(減農薬)農法 灰色スレートの痩せた土壌、標高900~1000mの急峻な高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。収穫量はブドウの木1本から1kg以下。20日間の浸漬、18日間の発酵、圧搾後30日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで4ヶ月、フレンチオークの新樽100%で18ヶ月間熟成。定期的なバトナーージュにより澱を攪拌し、オールド・ガルナッチャのポテンシャルを最大限引き出しています。 ルビー色に輝く明るく濃厚なチェリーレッド。活気あふれる完熟レッドフルーツのアロマ、樽からのトースト香、チョコレートやミネラルの風味。ベルベットのようになめらかで味わい豊かなフルボディ。果実味とスパイスの風味にあふれる濃厚な味わいがエレガントで長い余韻へとつながっていきます。 ※どっしりとしたヘビー・ボトル。ラベルと同デザインの1本紙箱入り。 デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2018 銅賞</p>							



パゴ・アイレス (スペイン・アラゴン地方)

アラゴン地方で唯一のパゴ認定ワイナリー!



パゴ(PAGO)とは、土壌と微気候の両方に独特の特徴を持ち、周囲と区別された地域や畑を指します。認定されているのはスペインでたった20社(2019年現在)、アラゴン地方では唯一パゴ・アイレスだけです。
減農薬⇒有機栽培、培養酵母⇒天然酵母使用へと、ただいま転換の真っ最中にあるパゴ・アイレス。マドリッドとバルセロナの中間地点、リオハの南、サラゴサ市近郊にあり、12世紀から続く長い歴史を持つ農園です。現在のオーナー、ラモン・ファミリーにより1980年代から大幅に整備され、アラゴン地方最大の個人経営農場の1つとなりました。"砂漠のオアシス"ともいふべきテロワールから生まれるそのワインは濃厚で、極めてユニーク。
アイレス農園栽培のブドウを使用した限定品 "アルデーヤ"と、3つの地方の契約農家が栽培する伝統ブドウを使用したプロジェクト・ワイン "インモルタリス"、コスパ抜群の2ブランドをお届けします。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214680	アルデーヤ・ロゼ【限定品】 Aldeya Rosè	ロゼ	2018	DOPカリニエ 8437002299408	750	¥1,500	
<p>品種: ガルナッチャ90%、シラー10%(平均樹齢20年) 名前の意味: 村(アラビア古語) アイレス村の起源は12世紀! パゴ認定ワイナリーが自社ブドウで作る、高い品質と凝縮感を誇る限定生産ワイン。(※樹齢25年以下の若いブドウ及び認定外品種シラーをブレンドしているためヴィノ・デ・パゴ認定ワインではありません。) 2017年よりオーガニック・プロジェクトを開始、2020VTより認証取得予定。アラゴン地方DOPカリニエナの標高 650mの高地畑。減農薬栽培ブドウを10℃で14時間の果皮浸漬、天然酵母を使用し16℃で12日間の発酵、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。安定化、ろ過。セニエ法で造られたモダンでフレッシュなスタイルのロゼワイン。明るく輝く濃厚なチェリー・レッド。レッドベリー豊かなアロマ、キレの良い酸味とコクのある果実味、ドライでなめらかな後味。魚介の Pasta、パエリアなどの地中海料理、スパイシーな肉&魚料理と。 ※6本入</p>							
214675	アルデーヤ・ガルナッチャ【限定品】 Aldeya Garnacha	赤	2018	DOPカリニエ 8437002299422	750	¥1,600	
<p>品種: ガルナッチャ100%(平均樹齢20年) 名前の意味: 村(アラビア古語) アイレス村の起源は12世紀! パゴ認定ワイナリーが自社ブドウで作る、高い品質と凝縮感を誇る限定生産ワイン。(※樹齢25年以下の若いブドウをブレンドしているためヴィノ・デ・パゴ認定ワインではありません。) 2017年よりオーガニック・プロジェクトを開始、2020VTより認証取得予定。アラゴン地方DOPカリニエナの標高 650mの高地畑。減農薬栽培ブドウを10℃で6日間の浸漬、培養酵母を加え26℃で20日間の発酵、18℃で12日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチ&アメリカンオーク樽(新樽40%)で5ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 深いルビー色。レッドフルーツの豊かなアロマにミネラルやスパイスのニュアンス。ブラックチェリーやラズベリーの弾けるような果実味に、ココアやバナナの樽香が入り混じります。ピュアでフルーティー、エレガントな後味。冷製肉、肉のローストやシチュー、クリーム系のチーズ、チョコレートと。 ※6本入</p>							
214685	アルデーヤ・ティント・レゼルバ【限定品】 Aldeya Tinto Reserva	赤	2015	DOPカリニエ 8437002299040	750	¥2,000	
<p>品種: テンブラニーリョ40%、メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%(平均樹齢20年) 名前の意味: 村(アラビア古語)アイレス村の起源は12世紀! パゴ認定ワイナリーが自社ブドウで作る、高い品質と凝縮感を誇る限定生産ワイン。(※樹齢25年以下の若いブドウをブレンドしているためヴィノ・デ・パゴ認定ワインではありません。) 2017年よりオーガニック・プロジェクトを開始、2020VTより認証取得予定。アラゴン地方DOPカリニエナの標高 650mの高地畑。減農薬栽培ブドウを10℃で6日間の浸漬、培養酵母を加え26℃で20日間の発酵、18℃で12日間の乳酸発酵。フレンチ&アメリカンオーク(新樽20%)で13ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 ディープ・レッドの色合い。フルーツの豊かなアロマがココナッツやキャラメル、野性のハーブの香りと見事に溶け合っています。なめらかな舌触り、どっしりとした飲み応え十分の味わい。ジビエやラムなど赤身肉のロースト、ブルー以外の熟成チーズ、ダークチョコレートと。 ※6本入</p>							
214670	インモルタリス・アルバリーニョ【限定品】 Immortalis Albariño	白	2018	DOリリア・バ イシャ 8437002299613	750	¥2,600	
<p>品種: アルバリーニョ100%(平均樹齢40年) 名前の意味: インモータル(=不滅)のラテン語 各地方の宝である伝統的ブドウのすばらしさを伝えるため、テロワールを明確に打ち出せるブドウ栽培者と提携しプロデュースするシリーズ。 各地方のDOリリア・バ イシャの、標高 300mの高地畑。昼夜の気温差が激しく乾燥した気候で、収穫量は低いものの凝縮感のある濃厚なブドウが得られます。手摘みした古木ブドウを低温浸漬し、豊かなアロマとテロワールのミネラルを最大限に抽出。また畑の個性を打ち出すため、天然酵母を使用。14℃のステンレスタンクで20日間の発酵、バトナーージュを行いながらシュール・リーで6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 緑のさらめきのある麦わら色。洋ナシ、リンゴ、ネクタリン、メロンの濃厚なアロマ、甘い花の香り。キレの良い酸味、豊かな果実味、ミネラルの風味が渾然一体となった味わい、シトラスの風味漂う後味。魚介料理やチーズによく合う、華やかな香りの辛口ミディアムボディです。 ※6本入</p>							
214660	インモルタリス・ガルナッチャ【限定品】 Immortalis Garnacha	赤	2016	DOカタラ 8437002299101	750	¥1,800	
<p>品種: ガルナッチャ100%(平均樹齢40年) 名前の意味: インモータル(=不滅)のラテン語 各地方の宝である伝統的ブドウのすばらしさを伝えるため、テロワールを明確に打ち出せる栽培者と提携しプロデュースするシリーズ。 天然酵母使用。アラゴン地方DOカタラの、標高 700~950mの高地畑。大変雨の少ない地中海性気候で気温のバリエーションが豊かなので、ブドウは長い時間をかけて成熟します。手摘みした古木ブドウを10℃で6日間の果皮浸漬、28℃で10~12日間の発酵、18~20℃で20日間の乳酸発酵。コンクリートタンクで12ヶ月間熟成、ワインの一部をフレンチオーク樽(新樽30%)で4ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 生き生きとした赤紫色。ブラックフルーツやスパイス、バルサムの華やかなアロマ。甘酸っぱくフレッシュな口当たり、リッチでまろやかな味わい、ミネラルの風味漂う後味。ラムやポーク、生ハム、サラミ、そしてチョコレートと相性抜群です! ※6本入</p>							
214665	インモルタリス・モナストレル【限定品】 Immortalis Monastrell	赤	2016	DOリリア 8437002299361	750	¥1,800	
<p>品種: モナストレル100%(平均樹齢45年) 名前の意味: インモータル(=不滅)のラテン語 各地方の宝である伝統的ブドウのすばらしさを伝えるため、テロワールを明確に打ち出せる栽培者と提携しプロデュースするシリーズ。 天然酵母使用。ムルシア地方DOリリアの、標高 700~1000mの高地畑。温暖な地中海性気候のもと、ブドウはゆっくりと時間をかけて成熟します。手摘みした古木ブドウの豊かなアロマと色合いをワインに移すため、4℃で2日間の果皮浸漬、27℃で15日間の発酵、22℃で20日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで12ヶ月、フレンチオーク樽(新樽50%)で6ヶ月間熟成。ろ過。 インクのように濃厚な紫色。ブルーベリーやブラックベリーの濃厚な香り、タンニン豊富でどっしりとしたフルボディの味わい。クリームチーズや熟成したチーズ、赤身肉のグリルやシチューと。 ※6本入</p>							