



仕様

地域：スペイン / ペネデス

原産地呼称：スペイン / D.O.-カヴァ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：チャレロ パレリャーダ マカベオ

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：5℃

容量：750ml

説明

カタルーニャ建築遺産の美しいロマネスク教会、サンタ・マリア・デ・ヴァルフルモサに面した、バルセロナ郊外ペネデス山岳部にある1865年創業のワイナリー。

テイスティングノート 綺麗なレモン色に、繊細な泡が立ち上る。ノーズは熟した白果実（黄色リンゴ）を示し、熟成によるアーモンドのニュアンスと絡み合う。口に含むと、心地よい滑らかさが広がり、熟した果実味を感じる。柔らかいナッツやペイストリーが表れ、エレガントで長い余韻のフィニッシュへと導かれる。

合う料理 このリゾット、ラヴィオリ、魚とバターソースなどと好相性

葡萄品種 チャレロ 40%、マカベオ 30%、パレリャーダ 30%

認証 オーガニック認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰粘土質

気候 地中海性気候

地質 石灰粘土質

収穫 手摘み

醸造 16℃のステンレスタンクで発酵し、最低18ヵ月瓶内熟成させる

酸度 3.60g/L

PH 3.0

残糖度 10.20g/L

受賞歴

サクラアワード2026 ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド！