



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℃から6℃

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。カヴァの最低熟成期間は9カ月ですが、本品は24カ月熟成。緑色がかった淡い麦わら色。ノーズはクリーンでフルーティー、リンゴなどの白果実が際立ち、軽やかで心地よい発酵の含みが加わります。柔らかくクリーミーな味わいは素晴らしい酸味を伴い、しっかりした後味が長く続きます。

テイastingノート 淡い麦わら色で少々グリーンがかっている。ノーズはグリーンアップル、洋ナシ、アプリコットの様なフルーツと発酵によるペストリーやナッツが混ざり合うフルーティーな芳香。風味は融和し、かすかな酸味が食欲をそそる。まるやかで優雅、フルーティーな特徴を持ちクラシックな後味を持つ。

合う料理 あらゆる食事とよく合う

葡萄品種 チャレロ 40%、マカベオ 30%、パレリャダ 30%

認証 ヨーロッパベジタリアン連合によるヴィーガン認定

畑 / 醸造方法

テロワール ペネデス セントラル

葡萄畑の位置 ペネデス地域（バルセロナ近郊）のD.O.カヴァ

気候 地中海性気候

地質 粘土と石灰岩土壌

収穫 手摘みと機械：マカベオ-9月の第一週、チャレロ-9月の第二～三週、パレリャダ-10月の第一週

醸造 14-16℃のステンレスタンクで第一発酵後、伝統的手法で瓶内発酵を行う。

熟成 澱といっしょに平均24カ月熟成

酸度 3.85g/L

PH 3.02

残糖度 9.20g/L

受賞歴

サクラアワード2023 シルバー！

サクラアワード2020 ゴールド！

ベルリン・ワイン・トロフィー 2018 ゴールド！

ジャパン・ワイン・チャレンジ 2018 シルバー！

Tastings.com シルバー！

IWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）2018 シルバー！