

# ドン・ロメロ カヴァ ブリュット 白（スペイン 泡 白）

コスパ 抜群のカヴァです！



シャンパーニュ製法で作られたスペイン産  
高品質スパークリングワイン

色は緑がかった淡い麦わら色。よく熟した果実  
やグレープフルーツなどの柑橘系のアロマを感じ、  
口当たりは優雅でありながら生き生きとして、  
果実味とコクがバランスよく仕上がっております。  
また余韻にかすかなほろ苦さがあり、  
全体にメリハリを与えています。

ブドウ品種

チャレロ、マカベオ、パレリヤーダ

## 醸造方法

フランス産シャンパーニュと同じ「瓶内二次発酵」という製法で造られます。瓶内二次発酵は、出来上がったワインを瓶に入れ、そこへ酵母、蔗糖を加えた上で蓋をします。瓶内で発酵が始まり、酵母が糖を分解してアルコールと二酸化炭素（炭酸ガス）に変えることで発泡性ワインとなります。手間と時間を掛けた瓶内二次発酵により、キメの細かい綺麗な泡を持ったスパークリングワインが出来上がります。

瓶内二次発酵後約9～12ヶ月間熟成させます。

## アデガ・ド・モレイロ 白 NV サントス & サントス (ポルトガル：白)



「風車」を意味するモレイロ。

完熟リンゴや白桃などトロピカルな果実味が素晴らしい。

酸味とのバランスも良く、コストパフォーマンスの高い白ワイン。

原産国 ポルトガル

地 方 リスボア

品質分類・原産地呼称 ヴィーニョ

品種 フェルナン・ピエス 70%/ アリント 30%

醸造・熟成

醗酵：ステンレス・タンク

ALC 度数 11.96 %

キャップ仕様 コルク

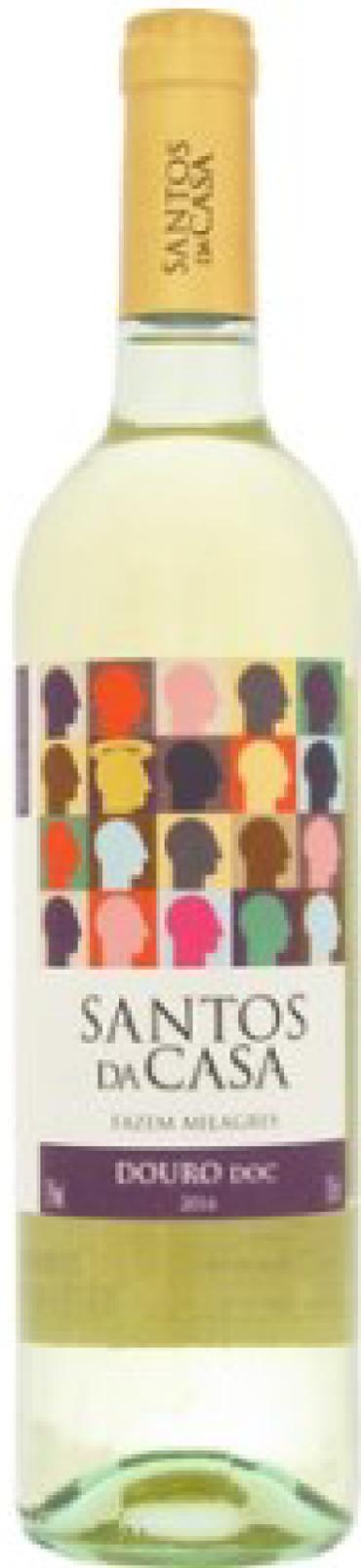
種類 辛口ワイン

色 白

味わい 辛口

飲み頃温度 10°C

## サントス ダ カーザ ドウロ ホワイト 2016 (ポルトガル)



明るい色合いに、白い花を思わせる香り。アプリコットのニュアンスとシトラス様のフレッシュさとがバランス良くまとまった味わい。

生産国 ポルトガル

クラス DOC ドウロ

葡萄品種 ヴィオジーニョ 40%・ラビガト 30%・ゴウヴェイオ 30%

醸造・熟成に関する情報

全て除梗。13~15°Cに管理されたステンレススチールの密閉タンクでゆっくりと発酵。その後シュールリーで1ヶ月の熟成。

色 白

甘辛 辛口

アルコール度数 13

ボディ感 ミディアムボディ

ワイナリー情報 サントス&セイショー

サントス&セイショーは、二人のワイン愛好家、アルツィラ・ドス・サントスとペドロ・セイショーによって2014年に設立されたワイナリーです。国内外の市場を研究し、ポルトガルワインの世界に新しいビジョンをもたらすことを目指して立ち上げました。ドウロ、ヴィーニョ・ヴェルデとアレンテージョで自社畑を所有し、醸造から熟成まで出来るだけ手を加えず、各DOで厳選されたブドウの個性を最大限に生かした高質なワイン造りに取り組んでいます。ワイナリーが位置するドウロで2010年からワインを造り始め、2014年に初リリースを果たしました。

## アデガ・ド・モレイロ 赤 サントス & サントス NV (ポルトガル赤)



「風車」を意味するモレイロ。

ブドウ本来の新鮮な果実味とほのかな甘み、  
柔らかな口当たりを楽しめるコストパフォーマンスに優れた赤ワイン。

原産国 ポルトガル

地 方 リスボア

品質分類・原産地呼称 ヴィーニョ

品種 シラー 40%/ カラドック 30%/ アラゴネス  
30%

醸造・熟成 醗酵：ステンレス・タンク

ALC 度数 12.84 %

キャップ仕様 コルク

種類 赤ワイン

色 赤

味わい ミディアムボディ

飲み頃温度 15°C

## ビリャーノ 2017 ビーニャス・デル・セニ



「悪者」という名のガツンとくる凝縮した果実味のワインです。

古木で知られるワイナリーのリーズナブルクラスのテンプラニーリョ。飲みやすさの中に、凝縮した果実味を重視しています。

原産国 スペイン

地 方 カスティーリャ・イ・レオン

品質分類・原産地呼称 ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ・イ・レオン

品種 テンプラニーリョ 100%

醸造・熟成 醗酵：ステンレス・タンク醗酵

熟成：オーク樽熟成3カ月（フレンチオーク、225L、新樽は使用せず）

ALC 度数 14.50 %

種類 赤ワイン

味わい フルボディ

飲み頃温度 15°C

## カンポ・マリン カベルネ・ソーヴィニヨン 2011 イグナシオ・マリン



リオハやシェリーと並びスペインで最も歴史のあるワイン産地カリニエナに1903年から続くワイナリー。力強い味わいで、完熟果実の旨味とバニラ香が上手く溶け合ったワインです。

原産国 スペイン

地 方 アラゴン

品質分類・原産地呼称 カリニエナ D.O.

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

醸造・熟成

醗酵：ステンレス・タンク

熟成：オーク樽熟成 3カ月（225L、新樽比率50%）／瓶熟成 3カ月

ALC 度数 14.00 %

種類 赤ワイン

味わい フルボディ

飲み頃温度 17℃

ボデガス・イグナシオ・マリン      カンポ・マリン

リオハやシェリーと並びスペインで最も歴史あるワイン産地の一つカリニエナ。ボデガス・イグナシオ・マリンはそのカリニエナの地に1903年に設立されました。

昼夜の寒暖差が激しく、風通しもよい気候。日照量も多いため健全で完熟したブドウを取ることが出来るのがこのワイナリーの強み。まさに「根本的に重要なのはブドウ」というマリン家が代々引き継いできた哲学どおりの生産者です。