

# Umineko Jozo Co., Ltd.

## ウミネコ醸造 ワインリスト(価格順) 2025.2\_2



Cellers de Can Suriol del Castell



Finca San Blas



Celler Sanromà



Bien de Altura



Bodegas B hilar



Pago Alto Landon



Cantalapiedra Viticultores



Bodegas Frontonio



Vinos en Tándem



Orto Vins



Fedellos do Couto / Peixes



Coloma Viñedos y Bodegas

### ウミネコ醸造 株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2-7-12 15山京ビル808

TEL 03-6278-8306 FAX 03-6278-8307

※少量生産ワインも多く、生産者の欠品等もございますため、お手数ではございますが、在庫状況は随時営業担当者にお問い合わせいただけますよう、お願い申し上げます。  
※各ワインのさらに詳細情報をまとめたテクニカルシートも別途ございますので、ご購入の際は営業担当者にお申し付けください。

スパークリング・ワイン Sparkling wines

2021 サン・ブラス エस्पモーソ アンセストラル San Blas Espumoso Natural Ancestral ExB SB11



|        |   |    |       |    |       |     |    |
|--------|---|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者    | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                    |    |       |    |       |     |    |
| 地区     | ウティエル・レケーナ エリア Utiel-Requena, Valencia, Spain |    |       |    |       |     |    |
| 品種     | チャレロ85%、シャルドネとメルセグラ15% (独自のソラ*)               |    |       |    |       |     |    |
| EANコード | 8437005849334                                 | 度数 | 12.0% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |

艶のある淡黄色。繊細で持続する泡。リンゴ、サンザシの花、温州ミカン、トースト等の香り。口当たりはフレッシュで、程よいコクがありながら爽やかで旨みのある果実味、軽快な酸。余韻に心地よいほろ苦さとイーストを感じる。  
 全房を約5℃に冷却後ダイレクトプレス。サンブラス式ソラ (\*2000ℓ フードルに2008年から注ぎ足されてきたマルチヴァインテージワイン) を15%ブレンドし、INOXタンクにて16℃で野生酵母発酵。発酵プロセスが終わる前に瓶詰め。瓶内での発酵終了後最低24ヶ月間瓶熟成し、澱抜きし補酒せず打栓。生産量は1500本。  
 チャレロはDOウティエル・レケーナの認可品種ではないため、DOは名乗りません。

**認証待ちオーガニック** **生産量限定** **入荷待ち** **税別参考上代: ¥2,600**

2022 アジムー カバ ブルット・ナトゥレ ロサット Azimut Cava Brut Nature Rosat SL14



|        |  |    |       |    |       |     |    |
|--------|--|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者    | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |       |    |       |     |    |
| 原産地呼称  | DOカバ DO Cava de Guarda, Cataluña, Spain                    |    |       |    |       |     |    |
| 品種     | チャレロ・ベルメイ、ガルナチャ、モナストレル                                     |    |       |    |       |     |    |
| EANコード | 8312003143014  | 度数 | 11.5% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |

鮮やかなチェリーピンクで、活き活きと泡が立ち上る。ピンクグレープフルーツ、クランベリー等の甘酸っぱい果実を思わせる香りに、ほのかなパンの香ばしいニュアンス。フレッシュな赤い果実味、軽快で心地よい酸、クリスピーな口当たりで、ポンドライな辛口ながらほのかに果実の旨みも感じるスパークリングワイン。  
 9月に手摘みで収穫後、プレス、デキャンティング。地下コンクリートタンクにて野生酵母発酵。2022年4月に瓶詰めされ瓶内二次発酵。最低9ヶ月間熟成。  
 『アジムー』は、スリオールが近所のオーガニック栽培農家とタッグを組んだ、カジュアルかつ高品質なナチュラルワインのブランドです。

**オーガニック認証** **税別参考上代: ¥2,600**

2021 スリオール カバ・レセルバ ブルット・ナトゥレ Suriol Cava Reserva Brut Nature SL01



|        |  |    |     |    |       |     |    |
|--------|--|----|-----|----|-------|-----|----|
| 生産者    | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |     |    |       |     |    |
| 原産地呼称  | DOカバ DO Cava de Guarda Superior, Catalunya, Spain          |    |     |    |       |     |    |
| 品種     | マカベオ40%、チャレロ30%、パレリャーダ30%                                  |    |     |    |       |     |    |
| EANコード | 8412000141027  | 度数 | 12% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |

輝きのあるレモンイエロー。繊細な泡が立ち上がる。リンゴ、レモンなど様々な果実に、ナッツや焼き立てのパン、潮などの香り。口に含むとクリーミーな泡が心地よく、クリーンな果実味と活き活きとした酸が楽しめる。大変バランスの取れたスパークリングワイン。  
 2021年9月、5区画のぶどうを手摘みで収穫後、地下コンクリートタンクにて野生酵母発酵・MLF、シュール・リーにて置かれる。その後2022年4月より瓶内二次発酵。最低18ヶ月間熟成。  
 スリオールは歴史ある家族経営の生産者で、1996年から完全オーガニック (バイオダイナミ) でのぶどう栽培を実践。熟成樽や瓶、コルクも全てカタルーニャ州内で生産される資材のみを使用。環境負荷を最小限にしたワイン造りを行っています。

**バイオダイナミ** **税別参考上代: ¥3,000**

2020 ルア・ジャズ ブルット Lua Jazz Brut VC01



|        |                                   |    |       |    |       |     |    |
|--------|-----------------------------------|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者    | ビーニャ・コステイラ Viña Costeira          |    |       |    |       |     |    |
| 地区     | DOリベイロ DO Ribeiro, Galicia, Spain |    |       |    |       |     |    |
| 品種     | トレイシャドウーラ                         |    |       |    |       |     |    |
| EANコード | 8411409011009                     | 度数 | 12.0% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |

輝きのある麦わら色。青りんご、レモン、和梨などの果実の香りに、ほのかなトースト香とミネラルのニュアンス。程よく熟成を感じるふくやかな白系果実や柑橘の果実味に、長い熟成による繊細な泡とコクのある酸。余韻には心地よいほろ苦さを感じる。  
 小箱に手摘みで選果しながら収穫。プレス後、ステンレススチールタンクにて18℃で発酵。地下カーヴにて瓶内二次発酵、18ヶ月間熟成。  
 同品種100%で造られる唯一の瓶内二次発酵ワイン。AFAOR (アルツハイマー病患者の親族協会) とのコラボレーションにより造られたキュヴェで、このワインの収益の全てが同協会に寄付されます。

**認証なしオーガニック** **8月新着! スポット入荷品** **税別参考上代: ¥3,300**



スリオールの健やかな畑。  
 ビオダイナミのプレパラシオンも自社で作ります。

白ワイン White wines

— オルバル トウルビオ (濁りワイン) Orval Turbio OK01



|        |  |    |       |    |       |     |     |
|--------|--|----|-------|----|-------|-----|-----|
| 生産者    | ボデガス・フェルナンデス・イ・マシアス Bodegas Fernández y Macías |    |       |    |       |     |     |
| 地区     | リベイロ エリア Ribeiro, Galicia, Spain               |    |       |    |       |     |     |
| 品種     | パロミノ、アルビージョを中心に複数品種をブレンド                       |    |       |    |       |     |     |
| EANコード | 0 614143418235                                 | 度数 | 10.5% | 容量 | 750ml | 入り数 | 12本 |

明るい淡黄色。香りはフレッシュで、リンゴ、黄桃のアロマ。ほのかにイーストも感じる。口に含むと、柑橘系の爽やかな味わいで、程よいアルコールの飲みやすいワイン。  
 手摘みしたぶどうは、傷まないよう18kg以下のケースにて運搬。除梗後プレスし、重力によって澱を沈殿。上澄みを17~18℃を超えないよう温度コントロールしながら発酵。発酵後に移し替えを行い、気温が下がる頃再度移し替えを行い、2ヶ月後フィルタリングせずに瓶詰め。  
 ※ワインの特性上、濁り(澱)が多く含まれます。現地風に、抜栓前にボトルを振って澱を攪拌させてお飲みください。エチケットは小さなラベルのみです。

**税別参考上代: ¥1,500**

## 2023 エスクード・レアル Escudo Real

LX01



|  |   |    |      |    |       |                |     |
|--|---|----|------|----|-------|----------------|-----|
| 生産者  | キンタ・ダ・リシャ Quinta da Lixa                |    |      |    |       |                |     |
| 原産地呼称  | DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal |    |      |    |       |                |     |
| 品種   | ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アrinto                   |    |      |    |       |                |     |
| EANコード   | 5601333053739                           | 度数 | 9.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 12本 |
| <p>ヴィーニョ・ヴェルデエリア。特にサブゾーン・ソウサで伝統的に用いられる品種から造られる。<br/>         緑がかった明るいレモンイエロー。フローラルなニュアンスを含んだ、白い核果を思わせるフルーティーなアロマ。舌の上ではバランスよく余韻が長く続く。ナチュラルで心地よい酸が果実感を引き出し、若く、かつ複雑さを感じるワイン。ほのかな微発泡が心地よい。</p> |   |    |      |    |       |                |     |
| スクリュューキャップ   |   |    |      |    |       | 税別参考上代: ¥1,800 |     |

## 2023 バスカルロン ソーヴィニヨン・ブラン Bascarlou Sauvignon Blanc

AC01



|  |  |    |       |    |       |                |    |
|--|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者  | アグリコラ・カステリャーナ Agrícola Castellana      |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称  | DOルエダ DO Rueda, Castilla y León, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種   | ソーヴィニヨン・ブラン                            |    |       |    |       |                |    |
| EANコード   | 8414219006500                          | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>輝きのある麦わら色。柑橘系の豊かなアロマに、パッションフルーツやパイナップルを感じる。口を含むとスムーズでバランスよく、爽やかな酸が楽しみ、豊かな余韻が続く。<br/>         標高700mにある樹齢20年の畑で、土壌は石がごろごろしている砂地。野生酵母で発酵させ、澗とともに3ヶ月間、バトナージュしながらINOXタンクで熟成。スベックと品質を考えれば驚異的なコストパフォーマンス。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| スクリュューキャップ   |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥1,800 |    |

## 2023 ヴェントズ ロウレイロ Vento'z Loureiro

VZ01



|   |   |            |       |      |       |                |     |
|---|---|------------|-------|------|-------|----------------|-----|
| 生産者   | カサル・デ・ヴェントゼーラ Casal de Ventozela        |            |       |      |       |                |     |
| 原産地呼称   | DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal |            |       |      |       |                |     |
| 品種  | ロウレイロ                                   |            |       |      |       |                |     |
| EANコード  | 5600260243152                           | 度数         | 12.0% | 容量   | 750ml | 入り数            | 12本 |
| <p>グリーンな麦わら色。グラスに注ぐとかなり細かい微発泡がふわりと広がる。メロン、リンゴ、パッションフルーツ、ベルガモット等の発酵とした果実の香りと、品種の名の通り月桂樹を思わせる爽やかなグリーンノート。口を含むとほのかな発泡を感じ、フレッシュな酸とシャープな果実味が魅力的。余韻に長くハーブのニュアンスが楽しめる。<br/>         手摘みで収穫されたぶどうを畑で選果し、18kgのケースで慎重にワイナリーに搬入。低温でマセレーション後プレス、16~18℃で発酵。発酵後はシュール・リーの状態で4ヶ月間INOXタンクで熟成。サブゾーンはヴァレド・アヴェ。</p> |   |            |       |      |       |                |     |
| 認証なしオーガニック  |   | スクリュューキャップ |       | 入荷待ち |       | 税別参考上代: ¥2,100 |     |

## 2023 コンベニエンシア Conveniencia

SB01



|   |  |    |       |    |       |                |    |
|---|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                     |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称   | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | メルセグラー50%、シャルドネ25%、ピノ・ノワール25%                  |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | 8437005849389                                  | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>輝きのある麦わら色。白桃、リンゴ、白い花、レモン、イーストの香り。核果を思わせる果実味、エレガントでバランスの良い酸、シルキーでフレッシュ。余韻にはフェネルなどの心地よいハーブのニュアンス。<br/>         標高750m、粘土-石灰質土壌の畑。シャルドネとピノ・ノワールは9月前半、メルセグラーは後半に手摘みにて10kgの小箱へ収穫。ダイレクトプレス後、8℃でデキャンティング。その後品種ごとに17~22℃で野生酵母発酵。INOXタンクで4ヶ月間、定期的バトナージュしながらシュール・リーの状態で熟成。24年3月に瓶詰め。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| オーガニック認証  |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥2,200 |    |

## 2023 コロマ アラリハ ブランコ Coloma Alarrije Blanco

CL03



|  |  |    |       |    |       |                |    |
|--|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者  | コロマ・ビニエドス・イ・ボデガス Coloma Viñedos y Bodegas        |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称  | VdTエストレマドゥーラ VdT Extremadura, Extremadura, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種   | アラリハ・ドラド   |    |       |    |       |                |    |
| EANコード   | 8429288100264                                    | 度数 | 12.0% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>緑みを帯びた、グリーンな淡黄色。レモン、洋ナシ、トロピカルフルーツ、ツゲ、フェネルなどの香り豊か。非常に若々しいフレッシュなワインで、心地よい酸をもち、余韻には清涼感のあるグリーンノートが続く。<br/>         8月中旬の夜間に収穫。除梗後7~10℃で低温マセレーション。フリーランジュースのみをINOXタンクにて低温で野生酵母発酵。一定期間INOXタンクにて落ち着かせ、11月には瓶詰め。<br/>         アラリハは絶滅が危惧されている土着品種で、100%のワインは世界でこのワインのみ。アラリハの名前の由来は、アラリ語の『al'arīs (=ぶどう畑)』。コロマは家族経営ワイナリーで、醸造家はコロマ家の長女アマリアで、ヨーロッパTOP40 (スペインではTOP10) 女性醸造家選ばれました。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| 認証なしオーガニック   |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥2,400 |    |

## 2023 コロマ ミュスカ Coloma Muscat Seco

CL04



|   |  |    |       |    |       |                |    |
|---|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | コロマ・ビニエドス・イ・ボデガス Coloma Viñedos y Bodegas        |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称   | VdTエストレマドゥーラ VdT Extremadura, Extremadura, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | モスカテル・デ・グラノ・メヌード                                 |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | 8429288100271                                    | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>やや緑を帯びた明るいレモンイエロー。パイナップル、白桃のコンポート、ジャスミンやキンモクセイを思わせる花々の心地よい香り。桃など核果の果実味、甘い香りとは裏腹に活き活きとした酸、余韻にややハーブと花のニュアンス。<br/>         8月上旬の夜間に収穫。除梗後7~10℃で低温マセレーション。フリーランジュースのみをINOXタンクにて12~13℃で野生酵母発酵。一定期間INOXタンクにて落ち着かせ、11月には瓶詰め。モスカテルで造られる辛口白ワイン。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| 認証なしオーガニック  |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥2,400 |    |

| 2023 エル・リンコン・デ・ネケアス El Rincón de Nekeas   |   | NK01   |    |       |    |       |   |     |
|---|---|--|----|-------|----|-------|---|-----|
|    | 生産者   | ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas   |    |       |    |       |    |     |
|   | 原産地呼称   | DOナバーラ DO Navarra, Navarra, Spain                                  |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | シャルドネ  |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8425778001004  | 度数 | 14.0% | 容量 | 750ml | 入り数   | 12本 |
|   | <p>輝きのある黄金色。トロピカルフルーツ、スイカズラ、熟したリンゴのほか、ほのかに樽由来のパナマを感じる。口に含むと、厚みがあり、フルーティーさを感じさせるものの、エレガントで繊細な味わい。数時間ほどコールド・マセレーション。モストは全てサングラードにて採取（スキンコンタクトによりアロマを最大限果汁に抽出後、フリーラン・モストのみを抜き取る）。ライトローストの木目の細かい仏オーク小樽（新樽）にて野生酵母発酵。MLFはなし。パトナージュをしながら3ヶ月ほど熟成。</p>   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥2,600  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 2023 アジムー ブラン Azimut Blanc  |   | SL10   |    |       |    |       |   |     |
|    | 生産者   | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell         |    |       |    |       |    |     |
|   | 原産地呼称   | DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain                                 |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | チャレロ40%、マカベオ30%、ガルナチャ・ブランカ20%、モスカテル10%                             |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8321010121021  | 度数 | 11.0% | 容量 | 750ml | 入り数   | 6本  |
|   | <p>明るい麦わら色。リンゴ、白桃、グレープフルーツ、白い花の香り。リンゴや黄桃を思わせる果実味、清涼感溢れる酸、ミネラルのニュアンス。ジャズミンを思わせる心地よい花の香りが余韻に残る。9月に手摘みで収穫されたぶどうをプレス後、15000ℓ INOXタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにてMLF。地下コンクリートタンクにて約4ヶ月間熟成。2024年3月に極少量のSO2を添加し瓶詰め。</p>  |  |    |       |    |       |   |     |
| オーガニック認証  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥2,700  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 2022 テラ・ミネイ Terra Minei   |   | TM03   |    |       |    |       |   |     |
|    | 生産者   | テラ・ミネイ（フランシスコ・フェルナンデス・ソウサ） Terra Minei (Francisco Fernandez Souza) |    |       |    |       |    |     |
|   | 原産地呼称   | DOリベイロ DO Ribeiro, Galicia, Spain                                  |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | トレイシャドウーラ  |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8437012528017  | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml | 入り数   | 6本  |
|   | <p>ややグリーンを帯びたレモンイエロー。フレッシュで力強いアロマで、レモン等の爽やかな柑橘類、青リンゴ、和梨、白い花を思わせる華やかな香り。口当たりはフレッシュで果実味豊か、ほかに桃を思わせる旨みがあり、生き生きとした酸が楽しめる。余韻にはフレッシュハーブや白い花のニュアンスが残る。手摘み。INOXタンクにて14度程度に温度管理のもと野生酵母発酵。INOXタンクにてシュール・リーで約4ヶ月間熟成。テラ・ミネイはミーニョ川の河岸に畑を所有し、区画が細かく分かれているため認証は取得していませんがオーガニック栽培を実践するリベイロの小規模生産者です。</p>  |  |    |       |    |       |   |     |
| 認証なしオーガニック  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥2,800  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 2022 ドニャ・レオ Doña Leo  |   | AL01   |    |       |    |       |   |     |
|    | 生産者   | アルトランドン Altolandon   |    |       |    |       |  |     |
|   | 地区  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain                   |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | モスカテル・デ・グラノー・メヌード  |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8437006339223  | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml | 入り数   | 6本  |
|   | <p>輝きのある黄金色。非常にアロマティックなワインで、ジャズミンやオレンジの花、マンダリンオレンジ等の柑橘、ほかに蜜蝋のニュアンス。口に含むと非常にフレッシュかつストラクチャーのしっかりした味わいで、白系果実味に生き生きとした酸、そしてフレッシュハーブも感じ、余韻には心地よいほろ苦さと花の香りが楽しめる。ドライに仕上げられたモスカテルの白ワイン。10月に入ってすぐに12Kg入りの小箱に選果しながら手摘み。12時間低温マセレーション。ソフトプレス後、INOXタンクにて野生酵母発酵。小振りのINOXタンクにて、週2回ほどのパトナージュを行いながら7ヶ月間シュール・リー。標高1080m、樹齢約70年の単一区画のモスカテル。アルトランドンは、バレンシアとラ・マンチャの州境クエンカに位置するワイナリーで、平均標高1100mの畑でオーガニック栽培を実践しています。醸造家のロサリア・モリーナは、自社の畑だけでなく周辺の環境も可能な限り自然な状態に保つことを第一にワイナリーを運営しています。</p> |  |    |       |    |       |   |     |
| オーガニック認証  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥2,900  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 2018 フィンカ・サン・ブラス ブランコ Finca San Blas Blanco   |   | SB07   |    |       |    |       |   |     |
|    | 生産者   | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas   |    |       |    |       |  |     |
|   | 原産地呼称   | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain                     |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | メルセグーラ50%、シャルドネ50%   |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8437005849372  | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml | 入り数   | 6本  |
|   | <p>輝きのある麦わら色。リンゴのコンポート、マイヤーレモン、白い花、乳製品を思わせる個性的な香り。適度なフレッシュさも残しつつ、クリーミーさも感じる口当たり。コクのある酸と熟した果実味で、ほかに香ばしスライシーな、ソラ由来の独特な余韻が楽しめるフルボディの白ワイン。手摘み。ダイレクトプレス後、果汁を48時間かけデキャンティング。INOXタンクにて17℃で野生酵母発酵。自発的MLF。500ℓ 仏オーク新樽にて3ヶ月間シュール・リー後、2000ℓ フォードルで3ヶ月間熟成。2000ℓ フォードルで熟成中の独自のソラ*をブレンド。2019年4月に瓶詰。</p>   |  |    |       |    |       |   |     |
| <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">認証待ちオーガニック</span> <span style="background-color: #FF4500; padding: 2px;">生産量限定</span> <span style="background-color: #FF0000; color: white; padding: 2px;">入荷待ち</span> |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥2,900  |   |  |    |       |    |       |   |     |
| 2023 パゾ・デ・ビジャレイ Pazo de Villarei  |   | PV01   |    |       |    |       |   |     |
|    | 生産者   | ボデガス・パゾ・デ・ビジャレイ（HGAボデガス） Bodegas Pazo de Villarei (HGA Bodegas)    |    |       |    |       |  |     |
|   | 原産地呼称   | DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain                         |    |       |    |       |   |     |
|   | 品種  | アルバリーニョ  |    |       |    |       |   |     |
|   | EANコード  | 8412280605011  | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml | 入り数   | 6本  |
|   | <p>緑がかった明るいレモンイエロー。パイナップル、白桃、白い花などの豊かなアロマにややフレッシュハーブのグリーンのニュアンス。口に含むとオリーブでかつフレッシュ。トロピカルフルーツ、柑橘類やハーブ類もほかに感じ、ほのかな苦みやバランス良い酸、ミネラルを感じる。手摘み収穫後、自社の蔵付き酵母にて発酵。INOXタンクにて4ヶ月間シュール・リー熟成。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も涼多湿なバルド・サルネス。2017年のマスター・オブ・ワイン試験内のブライント・テイスティングで使用されたこともあり、アルバリーニョの個性を感じられます。</p>   |  |    |       |    |       |   |     |
| 税別参考上代: ￥3,200  |   |  |    |       |    |       |   |     |

| 2022   |        | リロンド Lirondo   |    |                     |    |                |     | CY06  |
|--|--------|--|----|---------------------|----|----------------|-----|---|
|   | 生産者    | カンタラピエドラ・ピティクルトレス Cantalapedra Viticultores                      |    |                     |    |                |     |    |
|  | 地区     | ルエダ エリア Rueda, Castilla y León, Spain                            |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | ベルデホ   |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | なし   | 度数 | 13.5%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 12本   |
| <p>わずかに濁りが見られる麦わら色。グレープフルーツなどの柑橘、アプリコット、黄系の小花、酵母、ほのかにカルダモンのニュアンス。黄桃など黄色の果実味、旨みを感じるミネラルと良質な酸のバランスがエレガント。フレッシュな口当たりで、余韻に心地よいほろ苦さが残る。</p> <p>砂質・石灰質土壌で、表面を小石に覆われた樹齢20〜30年、ビオディナミ農法も取り入れた畑。収穫は15Kgの小箱を使用し手摘み。除梗後極めて軽くプレスし、12時間デキャンティング。その後INOXタンクで置かれ、上澄みを無清澄・無濾過・SO2無添加で2023年3月に瓶詰め。※数量限定入荷品</p>  |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>完売・新VTリリース待ち</b>  |        | <b>無添加</b>   |    | 次回価格未定              |    | 税別参考上代: ¥3,200 |     |   |
| 2022   |        | カンタヤノ Cantayano  |    |                     |    |                |     | CY01  |
|   | 生産者    | カンタラピエドラ・ピティクルトレス Cantalapedra Viticultores                      |    |                     |    |                |     |    |
|  | 原産地呼称  | VdTカステージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain      |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | ベルデホ   |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | なし   | 度数 | 13.0%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 12本   |
| <p>輝きのある麦わら色。完熟した桃などの核果、野生のフェネルやレモングラス、パウンドケーキ、フンティで塩のニュアンスを感じ、深く複雑で個性あふれる香り。口当たりはふくよかで、白桃、焼きリンゴや焼き菓子の風味を感じつつ、素晴らしいミネラル、コクのある酸、そして長い余韻が楽しめるワイン。</p> <p>砂質・石灰質土壌で、表面を小石に覆われた樹齢20〜30年、ビオディナミ農法も取り入れた複数の区画。収穫は15Kgの小箱を使用し手摘み。除梗・プレス後、12時間のデキャンティング。INOXタンクにて18〜20℃で40日間かけ野生酵母発酵。10%は500ℓ仏オーク古樽にて野生酵母発酵。それぞれMLF。その後、バトナージュせず8〜12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・無濾過・SO2極少量のみ添加で瓶詰め。ルエダ地区のベルデホでは珍らしい。</p>  |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>オーガニック認証</b>  |        | <b>完売・新VTリリース待ち</b>  |    |                     |    | 税別参考上代: ¥3,300 |     |   |
| 2021   |        | BB ベレシア BB Berezia   |    |                     |    |                |     | BB01  |
|    | 生産者    | J.I.エtxeベリア・スピサレタ・イ・オトロ J.I. Etxeberria Zubizarreta y Otro       |    |                     |    |                |     |    |
|  | 原産地呼称  | DOゲタリアコ・チャコリーナ DO Getaliako Txakolina, País Vasco, Spain         |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | オンダラビ・スリ95%、イスキリタ・スリ・アンディア (グロ・マンサン) 5%                          |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | なし   | 度数 | 12.0%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 12本   |
| <p>輝きのある黄金色。洋梨、ハッサクのような柑橘、黄桃、アーモンドの花、蒸した茶葉、ミネラルを感じるアロマで、適度にグリンゲルを感じる非常にリッチなテクスチャー。フレッシュな柑橘系果実味、塩みを感じるミネラル感が強く、タイトな酸も合わさって、個性を強調するチャコリ。</p> <p>自宅の目の前にある3.8Haの畑でオーガニック栽培されたぶどう。除梗後、プレス機内で10℃にて24時間低温マセレーション、プレス。3000ℓINOXタンクにて野生酵母発酵。INOXタンクにて12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・無濾過で最小限のSO2のみ添加し、瓶詰め後も12ヶ月間は瓶熟成させ出荷。生産量は約4000本。※数量限定入荷品</p> <p>大西洋から30Km以上内陸、同DOで最も内陸に位置する生産者で、傾斜した粘土の比率の高い土壌で自然栽培を行うガレージワイナリー。バスク語で特別を意味する『ベレシア』は、その名の通り良いワインにのみ仕込まれる特別なキュヴェ。</p> |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>オーガニック認証</b>  |        | <b>生産量限定</b>   |    | <b>完売・新VTリリース待ち</b> |    | 税別参考上代: ¥3,400 |     |   |
| 2020   |        | アルトランドン ブランコ Altolandon Blanco                                   |    |                     |    |                |     | AL08  |
|   | 生産者    | アルトランドン Altolandon   |    |                     |    |                |     |  |
|  | 地区     | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain                 |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | シャルドネ50%、プティ・マンサン50%   |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8437006339094  | 度数 | 11.5%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>※現行VTはボトル1瓶です</p> <p>ほのかに濁りのみられる明るい黄金色。グレープフルーツや八朔を思わせる柑橘、アプリコット、スイズラの華やかな香りに、わずかに火打石やカルダモン、蜜蝋を感じる。透明感のある柑橘やアプリコットの果実味、高く良質な酸、全体の印象を引き締めるミネラルのバランスがよく、余韻に感じる花のニュアンスが心地よい、クリーンな白ワイン。</p> <p>10月上旬に12Kg入り小箱に選果しながら手摘み。除梗後12時間低温マセレーションしプレス。1000L素焼きのアンフォアにて野生酵母発酵。同アンフォアにて4ヶ月間シュール・リー。無清澄・無濾過で瓶詰め。</p>  |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>オーガニック認証</b>  |        | <b>1月下旬新着!</b>   |    |                     |    | 税別参考上代: ¥3,500 |     |   |
| 2022   |        | マイクロコスミコ マカベオ Microcómico Macabeo                                |    |                     |    |                |     | FR03  |
|   | 生産者    | ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio                                    |    |                     |    |                |     |  |
|  | 原産地呼称  | VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain                          |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | マカベオ   |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8436598730289  | 度数 | 13.0%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>グリーンなレモンイエロー。ライム、白桃、白ひた、ややベトロール、チョコのニュアンスも香る。和柑橘を思わせる果実味、良質な酸とミネラルが形成する、エレガントで個性的なストラクチャー。乾燥した気候と古樹ならではの素晴らしいマカベオ。</p> <p>標高530m、樹齢65年を超える放置されていたマカベオを復活させ、9月8日に手摘みで丁寧に収穫。除梗後、SO2不使用で20時間マセレーション。プレス後、15日間かけ17〜18℃で地下のコンクリートタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにて6ヶ月間バトナージュせずシュール・リー熟成。</p> <p>当時最年少でマスター・オブ・ワインの資格を持つ、ド・モラガレージワイナリーで仲間と造っています。</p>   |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>オーガニック認証</b>  |        | <b>入荷待ち</b>  |    |                     |    | 税別参考上代: ¥3,600 |     |   |
| 2022   |        | ビジャレイ シュール・リー Villarei sobre Lias                                |    |                     |    |                |     | PV02  |
|   | 生産者    | ボデガス・パゾ・デ・ビジャレイ (HGAボデガス) Bodegas Pazo de Villarei (HGA Bodegas) |    |                     |    |                |     |  |
|  | 原産地呼称  | DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain                       |    |                     |    |                |     |   |
|  | 品種     | アルバリーニョ  |    |                     |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8410302844059  | 度数 | 13.0%               | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>緑がかった麦わら色で、グリーンで粘度が高い。リンゴや核果のアロマで、焙煎香、バルサム、ミネラルを感じる。口を含むと力強く、クリーミーな口当たりで、良質な酸が全体の印象を引き締める。複雑さがあり、コストパフォーマンスの良いアルバリーニョ。</p> <p>仏オーク小樽でも行う。発酵後、シュール・リーの状態で6ヶ月間熟成。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバルド・サルネス。</p>   |        |  |    |                     |    |                |     |   |
| <b>入荷待ち</b>  |        |  |    |                     |    | 参考参考上代: ¥3,600 |     |   |

| 2019  |   | バラウティン アルビージョ・レアル Valautín Albillo Real           |    |                |    |                       |     | CM01  |
|---|---|---|----|----------------|----|-----------------------|-----|---|
|    | 生産者   | カ・ディ・マ Ca' di Mat                                 |    |                |    |                       |     |    |
|   | 原産地呼称   | DOピノス・デ・マドリー DO Vinos de Madrid, Madrid, Spain    |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | アルビージョ・レアル  |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | 8437019620011                                     | 度数 | 13.5%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>明るい麦わら色。蜜入りリンゴ、オレンジ、パイナップル、白い花、カルダモン等の爽やかなスパイスに、フリニテなニュアンス。完熟の白桃やオレンジを思わせる果実味を、高くコクのある酸とミネラルが引き締める。複雑さがあり、余韻も長いエレガントな白ワイン。</p> <p>標高650~750m、サン・マルティン・デ・バルデイレシアス村の樹齢30~80年の複数の花崗岩土壌の区画で栽培されるアルビージョ・レアル。15Kgの小箱に手摘みで収穫し搬入後、ボデガでも再度選果。全房をプレスし、300・500ℓ使用済み木オーク樽にて野生酵母発酵。300・500ℓ使用済み木オーク樽にてバトナージュも澱りきませず12ヶ月間熟成。生産量は約3200本。</p>  |   |    |                |    |                       |     |   |
| 認証なしオーガニック  |   | 生産量限定   |    | 入荷待ち           |    | 次回価格未定 税別参考上代: ¥3,900 |     |   |
| 2022  |   | ビラルー ブランコ B hilar Blanco                          |    |                |    |                       |     | BH01  |
|    | 生産者   | ボデガス・ビラルー Bodegas B hilar                         |    |                |    |                       |     |    |
|   | 原産地呼称   | DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain             |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | ピウラ90%、ガルナチャ・ブランカ10%                              |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | 8437016865019                                     | 度数 | 12.5%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>輝きのある麦わら色。抜栓直後はやや還元を感じる。アプリコット、オレンジピール、ほのかに金木犀のような黄色い花を感じ、火打石のようなミネラルのニュアンスもある。金柑などの柑橘系の果実味、良質な酸とミネラルが印象的。50%はMLFしているため、程よいクリーミーさも感じ、余韻に極めてほのかなオーク、硝煙のようなニュアンスを感じる。</p> <p>粘土を含む石灰質土壌でビオディナミ農法により栽培された樹齢50年までのぶどうを手摘み。除梗し、果皮ごとコンクリートタンクにて10日間ほど野生酵母発酵。半量はMLF。使用済み木オーク樽にてシュール・リーで6ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p>  |   |    |                |    |                       |     |   |
| ビオディナミ  |   | 税別参考上代: ¥3,900                                    |    |                |    |                       |     |   |
| 2022  |   | ギティアン ゴデージョ Guitian Godello                       |    |                |    |                       |     | TP01  |
|   | 生産者   | ボデガス・ラ・タパダ Bodegas La Tapada                      |    |                |    |                       |     |    |
|   | 原産地呼称   | DOバルデオラス DO Valdeorras, Galicia, Spain            |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | ゴデージョ   |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | 8437004121004                                     | 度数 | 13.5%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>わずかに緑がかった黄金色。グレープフルーツのような柑橘、パイナップル、洋ナシ、アプリコットなどのフレッシュな果実の香りに、わずかにフェネルなどのグリーンのニュアンス、白い花、ミネラルを感じる。口当たりは力強くフレッシュな核果の果実味、良質な酸があり、余韻は長く複雑で、ハーブやミネラルを感じる。</p> <p>9月下旬に選果しながら手摘みで小箱に収穫し、醸造所でも再度選果。除梗・破砕後、低温マセレーション。その後極めて軽くプレス。8℃の低温で前清澄。INOXタンクにて16~18℃で野生酵母発酵。INOXタンクにてシュール・リーで2ヶ月間熟成。その後最低2ヶ月間瓶熟成し出荷。</p> <p>ラモン、セネ、カルメンのギティアン兄弟が創業。半代半ばに、ゴデージョの高品質白ワインをリリースし、この品種を一躍スターダムに押し上げた功労者です。</p>                               |   |    |                |    |                       |     |   |
| 認証なしオーガニック  |   | 入荷待ち  |    | 次回価格未定         |    | 税別参考上代: ¥4,000        |     |   |
| 2021  |   | コナスブランカス Conasbrancas                             |    |                |    |                       |     | FC11  |
|  | 生産者   | フェデジス・ド・コウト Fedellos do Couto                     |    |                |    |                       |     |  |
|   | 地区  | リベイラ・サクラ エリア Ribeira Sacra, Galicia, Spain        |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | ゴデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガデイラ他土着品種のフィールド・ブレンド             |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | 8437015304045                                     | 度数 | 12.0%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>輝きのあるグリーンな麦わら色。白桃、青りんご、レモン、白い花などの香りにミネラルのニュアンス。ポンドライな白ワインで、和柑橘を思わせるスマートな果実味、タイトな高い酸、香り同様ミネラルのニュアンスが強く、わずかに収斂性を感じる。余韻には心地よいほろ苦さが楽しめる。</p> <p>選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。70%は除梗せずにそのままプラスチック発酵槽に移し野生酵母発酵し40日ほどマセレーション、30%（ほとんどがゴデージョ）はプレスし木オーク樽にて野生酵母発酵。アッサンブラージュ後、使用済み木オーク樽（300ℓ・500ℓ）にてバトナージュせず7ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約5000本。</p> <p>フェデジス・ド・コウトは、シル川とドベイ川流域の急勾配のテラス畑で、ナチュラルに栽培される高樹齢の土着品種から繊細なワインを造る小規模生産者です。</p> |   |    |                |    |                       |     |   |
| 認証なしオーガニック  |   | 生産量限定   |    | 税別参考上代: ¥4,200 |    |                       |     |   |
| 2021  |   | ラ・レイナ・デル・マンボ La Reina del Mambo                   |    |                |    |                       |     | FF02  |
|  | 生産者   | クラン・デル・ビノ Clan del Vino                           |    |                |    |                       |     |  |
|   | 地区  | セゴビア エリア Cuéllar, Segovia, Castilla y León, Spain |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | ピルレス  |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | なし  | 度数 | 14.0%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>透明感のある淡い麦わら色。白い果実、レモン、八朔等の和柑橘、ミネラルを感じる香り。レモンやグレープフルーツを思わせるスリムな柑橘の果実味、石を舐めるようなミネラルを感じ、余韻にほろ苦さとフレッシュハーブのニュアンス。</p> <p>絶滅寸前だった土着品種ピルレス（Pirulés）の、樹齢70年を超えるぶどうから造られるワイン。手摘み。除梗後、木製の古いプレス機でダイレクトプレス。米オーク古樽にて野生酵母発酵。米オーク古樽で一定期間シュール・リーで熟成。無清澄・無濾過で22年6月に瓶詰め。SO2は一貫して不使用。生産量は1762本。</p>   |   |    |                |    |                       |     |   |
| 認証なしオーガニック  |   | 生産量限定   |    | SO2無添加         |    | 税別参考上代: ¥4,200        |     |   |
| 2021  |   | ラ・レイナ・デル・ファンゴ La Reina del Fango                  |    |                |    |                       |     | FF03  |
|  | 生産者   | クラン・デル・ビノ Clan del Vino                           |    |                |    |                       |     |  |
|   | 地区  | セゴビア エリア Cuéllar, Segovia, Castilla y León, Spain |    |                |    |                       |     |   |
|   | 品種  | ベルデホ  |    |                |    |                       |     |   |
|   | EANコード  | なし  | 度数 | 14.0%          | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>やや濁りが見られる明るい麦わら色。パイナップルや黄桃などの黄色い果実、硝煙、カルダモン等のスパイスの香り。パイナップルのようなジュシーな果実味、高い酸、ミネラルのバランスが良い、密度の高い味わいで、余韻には焼き菓子を思わせる心地よい香ばしさが残る。</p> <p>トロ地区にある、砂質土壌で栽培される樹齢40年以上の区画のベルデホ。手摘み。除梗後、24時間マセレーション。木製の古いプレス機でダイレクトプレス。米オーク古樽にて野生酵母発酵。米オーク古樽で一定期間シュール・リーで熟成。無清澄・無濾過で22年6月に瓶詰め。SO2は一貫して不使用。生産量は1900本。</p>   |   |    |                |    |                       |     |   |
| 認証なしオーガニック  |   | 生産量限定   |    | SO2無添加         |    | 税別参考上代: ¥4,200        |     |   |
| 2022  |   | バンカルス Els Bancals                                 |    |                |    |                       |     | SL05  |

|  |        |  |    |        |    |                |     |
|--|--------|--|----|--------|----|----------------|-----|
|  | 生産者    | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |        |    |                |     |
|  | 原産地呼称  | DOペネデス DO Penedès, Catalunya, Spain                        |    |        |    |                |     |
|  | 品種     | チャレロ   |    |        |    |                |     |
|  | EANコード | 8412010104104  | 度数 | 12.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 |
| <p>わずかに濁りの見られる明るいレモンイエロー。レモン、ライム等の柑橘、ハネデューメロン、白い花、イースト、ほのかに硝煙を感じる香り。非常にクリアな口当たりで、白桃や柑橘のような果実味、高く良質な酸、ミネラルが印象的。余韻に心地よいほろ苦さやライチを思わせる香りが楽しめる。</p> <p>1973年に植えられたチャレロ。さほど深さのない粘土-石灰質土壌で、険しいテラス畑のため水はけが良い。9月18日に収穫され、直ちにプレス、地下のコンクリートタンクにて野生酵母発酵、自然なMLF。500ℓの栗樽で8ヶ月間熟成。無濾過・SO2無添加で2022年6月16日に瓶詰め。生産量は3395本。※数量限定入荷品</p> |        |  |    |        |    |                |     |
| バイオダイナミ  |        | 生産量限定  |    | SO2無添加 |    | 税別参考上代: ¥4,300 |     |

2023 パソ・セニョランス Pazo Señorans PS01

|  |        |  |    |        |    |                |     |
|--|--------|--|----|--------|----|----------------|-----|
|  | 生産者    | パソ・デ・セニョランス Pazo de Señorans               |    |        |    |                |     |
|  | 原産地呼称  | DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain |    |        |    |                |     |
|  | 品種     | アルバリーニョ                                    |    |        |    |                |     |
|  | EANコード | 8437003160004                              | 度数 | 13.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 |
| <p>緑がかった輝きのある麦わら色。白桃やグーズベリー、レモン等の華やかな果実の香りと、白い花のフローラルなアロマが華やか。白桃を思わせるコクのある果実味にほろ苦さも併せ持つ柑橘のような良質な酸、すっきりと明確なミネラル。余韻のほのかなほろ苦さが心地よい、洗練されたリッチなアルバリーニョ。</p> <p>棚式栽培のぶどうを全て手摘みにて収穫。プレス機内で短時間低温マセレーション。プレス後、INOXタンクにて16℃で低温発酵。INOXタンク内で、最低5ヶ月間シュール・リー熟成。瓶詰め後ボトル内で最低でも4ヶ月間寝かせてから出荷。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバルド・サルナス。</p> |        |  |    |        |    |                |     |
| バイオダイナミ  |        | 生産量限定                                      |    | SO2無添加 |    | 税別参考上代: ¥4,500 |     |

2022 ウベ ミラフローレス UBE Miraflores CT01

|  |        |                                       |    |        |    |                |     |
|--|--------|---------------------------------------|----|--------|----|----------------|-----|
|  | 生産者    | ボデガス・コタ45 Bodegas Cota 45             |    |        |    |                |     |
|  | 地区     | サンルーカル エリア Sanlúcar, Andalucía, Spain |    |        |    |                |     |
|  | 品種     | パロミノ                                  |    |        |    |                |     |
|  | EANコード | なし                                    | 度数 | 11.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 |
| <p>輝きのあるレモンイエロー。スモーキーで塩辛い印象で、レモン、クラッシュアップル、カモミールティー、磯のようなミネラルを感じる香り。塩みを感じ、レモンやライム等柑橘系の果実味、シャープで良質な酸。余韻にはほろ苦さと、ナッツやサワー種のようなフロールのニュアンスが残る。</p> <p>手摘みにて収穫後、全房を45〜50%までプレスし、マンサニージャに使用された600ℓの古いボタにて温度管理せず野生酵母発酵。同じボタで約9ヶ月間熟成。そのうち3ヶ月程度はうすらつとフロールが自然に付き生物学的熟成となる。※数量限定入荷品</p> <p>西向き5つの畑の、樹齢80〜90年のパロミノ使用。土壌はサンタマリア・ルズ・ド・シエラ・トマセーラなど、異なるタイプのアルバサで構成。アルバサの異なる魅力を発掘することに重きを置く、ラミロ・イバニエスタとマリア・ロサ・ペーニャのプロジェクト。パロス・クレメンテがリスタン（パロミノ）に付けた学名です。</p> |        |                                       |    |        |    |                |     |
| 認証なしオーガニック   |        | 完全・新VTリリース待ち                          |    | 次回価格未定 |    | 税別参考上代: ¥4,400 |     |

2021 ティエラ・フンディダ ブランコ Tierra Fundida Blanco Cercado del Pino TD01

|   |        |  |    |        |    |                |     |
|---|--------|--|----|--------|----|----------------|-----|
|   | 生産者    | ピノス・エン・タンデム Vinos en Tándem                        |    |        |    |                |     |
|   | 地区     | オロタバ エリア Orotava, Tenerife (Islas Canarias), Spain |    |        |    |                |     |
|   | 品種     | リスタン・ブランコ・デ・カナリアス60%、アルビージョ・クリオージョ40%              |    |        |    |                |     |
|   | EANコード | なし   | 度数 | 12.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 |
| <p>明るいレモンイエロー。スタチやレモンなど酸の高い柑橘類や黄リンゴ、火打石等ミネラルのニュアンス。ほのかにペトロールも感じる。ボディはライトながら、目の覚めるような高い酸が特徴的。シャープな柑橘系の果実味と、塩みと適度なフェルリクスが感じられ、クリーンなフィニッシュ。</p> <p>手摘みで収穫後、全房をコンクリートタンクにて野生酵母発酵。225・500ℓの仏オーク樽にてMLF。同樽で5ヶ月間熟成後、コンクリートタンクで一定期間熟成。無濾過・SO2極少量の添加で2021年8月に瓶詰め。生産量は2100本。※数量限定入荷品</p> <p>標高620mの区画、フィンカ・セルカド・デル・ピノのぶどうを使用。ピノス・エン・タンデムは二人のヴィニキュロ、ガブリエル・モラレスとロレト・パンコルボ夫妻による小さな生産者。テネリフェ島北東部で土着品種から、機械を使用せずロー・インターベンションなワイン造りを行うガレージワイナリーです。</p> |        |  |    |        |    |                |     |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 在庫限り終売 |    | 税別参考上代: ¥4,900 |     |

2022 オルト ブランドルト Orto Blanc d'Orto OT01

|  |        |                                      |    |       |    |                |     |
|--|--------|--------------------------------------|----|-------|----|----------------|-----|
|  | 生産者    | オルト・ビンズ Orto Vins                    |    |       |    |                |     |
|  | 原産地呼称  | DOモンサン DO Montsant, Catalunya, Spain |    |       |    |                |     |
|  | 品種     | ガルナチャ・ブランカ                           |    |       |    |                |     |
|  | EANコード | 8436588230942                        | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml          | 入り数 |
| <p>グレープフルーツ等の柑橘やマルメロ、黄色い花、火打石などを感じる香り。厚みのある口当たりで、じわりと広がる高い酸、黄桃や柑橘類を感じる果実味で、余韻にはほろ苦さと蜜蝋のニュアンス。</p> <p>エル・マスコッチ村の異なる4つの畑のぶどうを使用。1940〜1976年に植樹されたガルナチャ・ブランカ。手摘みで収穫、除梗後、果皮と共に24時間マセレーション。その後モストのうち75〜80%を抜き取り、INOXタンクにて野生酵母発酵。INOXタンクにてシュール・リーで6〜8ヶ月間熟成。無濾過で瓶詰め。生産量は2664本。※数量限定入荷品</p> <p>ジョアン・アセン氏はアルバル・パラシオスで18年間テクニカルディレクターを務め、かの偉大なワイン『レルミタ』などを世に送り出し、また『バイオダイナミの伝道師』との異名も持つカリスマ生産者です。</p> |        |                                      |    |       |    |                |     |
| バイオダイナミ  |        | 生産量限定                                |    |       |    | 税別参考上代: ¥5,000 |     |



まるでビーチのような砂質土壌で栽培されるクラン・デル・ピノのぶどう



サンルーカルで、酒精強化しない“かつての”ワインにこだわるボデガス・コタ45の創業者マリアとラミロ

| 2021 マフエロ・デル・チビリテロ Majuelo del Chiviritero  |        | CY02   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|---|--------|--|----|-------|----|-----------------------|---|-----------------------|------------------------|
|    | 生産者    | カンタラピエドラ・ビティクルトールス Cantalapiebra Viticultores                |    |       |    |                       |    |                       |                        |
|   | 原産地呼称  | VdTカスティージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 品種     | ベルデホ   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | EANコード | 0 714929269188   | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml                 | 入り数   | 6本                    |                        |
| <p>グリーンで輝きのあるレモンイエロー。大変複雑で魅力あふれる香りで、洋ナシや桃、マルメロ等の果実や、火打石、カモミール等のハーブ、そしてほかに焼き菓子を思わせる。フレッシュな酸と完熟の果実味のバランスが取れており、塩味すら感じさせるミネラル、奥からはクローブやホワイトペッパーなどスパイスも現れる複雑な味わいのワイン。</p> <p>エル・チビリテロは、1981年に株仕立てで植樹された畑。標高750m、表面を小石に覆われたラ・セカ村の典型的な土壌で、粘土-石灰質の深層。非常に低収量。8月21日に15Kgの小箱に手摘みにて収穫。垂直プレス機で全房をダイレクトプレス。温度コントロールなしで45日間、様々な大きさの仏オーク古樽にて野生酵母発酵・MLF。パトナーージュせずに12ヶ月間上記の樽で熟成。その後6ヶ月間INOXタンクにて熟成。必要最小限のSO2を添加し、無清澄・無濾過にて瓶詰め。</p>                   |        |  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
| <b>オーガニック認証</b>   |        |  |    |       |    | <b>税別参考上代: ¥5,300</b> |   |                       |                        |
| 2021 ナ・ベイラ Na Beira   |        | PB03   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|    | 生産者    | パゴス・デ・ブリガンテ Pagos de Brigante                                |    |       |    |                       |    |                       |                        |
|   | 原産地呼称  | VdTベタンソス VdT Betanzos, Galicia, Spain                        |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 品種     | ゴデージョ100%  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | EANコード | 9501329443598  | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml                 | 入り数   | 6本                    |                        |
| <p>明るいレモンイエロー。レモン、ハッサク、青リンゴ、白い花、カルダモンのようなスパイスに、ほかにペトロールを感じる香り。口当たりの密度は高く、グレープフルーツを思わせる果実味、高い酸があり、ミネラル感も強い。心地よいほろ苦さと鉱物的なニュアンスが余韻に残る。</p> <p>標高160~220mに位置する4区画のぶどうを手摘み。INOXタンクにて15℃で低温発酵。半量はMLF。INOXタンクにて約3ヶ月間シュール・リー後、仏オーク古樽にて4ヶ月間熟成。2022年4月23日に瓶詰め。生産量は2059本。*数量限定入荷品</p> <p>同社は、ガリア州北西部ベタンソスの伝統的なワイン造りを復活させるためにスタートした小規模生産者で、ビオディナミを実践しており、今後は全ての区画をビオディナミに移行する予定です。</p>  |        |  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
| <b>認証なしオーガニック</b>   |        |  |    |       |    | <b>生産量限定</b>          |   | <b>税別参考上代: ¥5,400</b> |                        |
| 2022 トラヒン Trajín  |        | FF01   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 生産者    | クラン・デル・ビノ Clan del Vino                                      |    |       |    |                       |    |                       |                        |
|   | 地区     | セゴビア エリア Cuéllar, Segovia, Castilla y León, Spain            |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 品種     | ベルデホ   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | EANコード | なし   | 度数 | 14.0% | 容量 | 750ml                 | 入り数   | 6本                    |                        |
| <p>艶のある黄金色。アプリコット、ドライバイン、蜜蝋、黄色の花の香りに火縄銃のようなニュアンスと、焼き菓子の香り加わる。密度の高い果実味に、よく熟した良質な酸、ミネラルが感じられる。余韻は長く、心地よい香ばさとスモーキーさが続く。</p> <p>樹齢150年を超えるプレ・フィロキセラのベルデホから造られるワイン。手摘み。除梗後、木製の古いプレス機でダイレクトプレス。500ℓ米オーク古樽にて野生酵母発酵。米オーク古樽で一定期間シュール・リーで熟成。無清澄・無濾過で23年4月に瓶詰め。SO2は一貫して不使用。生産量は572本。</p>   |        |  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
| <b>認証なしオーガニック</b>   |        |  |    |       |    | <b>生産量限定</b>          |   | <b>SO2無添加</b>         | <b>税別参考上代: ¥6,200</b>  |
| 2018 マフエロ・ラ・オテア Majuelo La Otea Pie franco  |        | CY08   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|    | 生産者    | カンタラピエドラ・ビティクルトールス Cantalapiebra Viticultores                |    |       |    |                       |  |                       |                        |
|   | 原産地呼称  | VdTカスティージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 品種     | ベルデホ   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | EANコード | 0 714929269201   | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml                 | 入り数   | 6本                    |                        |
| <p>艶のある黄金色で、グリセリンが多く見られる。抜栓直後は還元も感じ、完熟の柑橘類、黄桃、ホワイトペッパー、ローリエ等のハーブ、火打石等、非常に複雑な香り。コクのある良質な酸、緻密なミネラル、塩のニュアンスを感じ、余韻には柑橘の皮を思わせる心地よいほろ苦さや鉱物感が楽しめる。凝縮した旨みがある、驚くべきベルデホ。</p> <p>ドゥエロ川から300m離れた、標高697mのピジャヌエバ・デ・ドゥエロ村の単一畑の、フィロキセラ禍を逃れた自根の樹齢150年を超えるぶどうから造られたワイン。ビオディナミ農法を一部取り入れたオーガニック栽培。15kgの小箱に手摘みで収穫。ダイレクトプレスされ、600ℓの仏オーク樽にて野生酵母発酵。600ℓ仏オーク樽にて11ヶ月間熟成。その後、INOXタンクにて11ヶ月間デキャンティング。SO2は瓶詰め時にのみ極少量使用。無清澄・無濾過で2019年8月に瓶詰め。生産量は100本。*数量限定入荷品</p> |        |  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
| <b>オーガニック認証</b>   |        |  |    |       |    | <b>生産量限定</b>          |   | <b>未定</b>             | <b>税別参考上代: ¥ 未定</b>    |
| 2014 パソ・セニョランス セレクション・デ・アニャーダ Pazo Señorans Selección de Añada  |        | PS02   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|    | 生産者    | パソ・デ・セニョランス Pazo de Señorans                                 |    |       |    |                       |  |                       |                        |
|   | 原産地呼称  | DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain                   |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | 品種     | アルバリーニョ  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
|   | EANコード | 8437003160042  | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml                 | 入り数   | 6本                    |                        |
| <p>グリーンな輝きのある麦わら色。非常に香り高く、完熟の白桃やグアバ、みかんの花などのアロマに、エレガントなミネラルのタッチ。口当たりはボリュームがあり、凝縮した果実味と質の高い酸、素晴らしい表現豊か。ミネラルと蜜蝋の余韻。芳醇で、ファーストアタックから長い余韻まで、非常に深い印象のワイン。スペインのアルバリーニョでは群を抜いて別格と称される。</p> <p>樹齢45年以上、4Haの自社の区画『ロス・バンカレス』のぶどうで、収穫から選果まですべて手作業。除梗・プレス後、INOXタンクにて16℃で発酵。MLFは行わない。INOXタンクで30ヶ月間以上シュール・リー熟成の後、タンクを移し（この時に珪藻土で軽く濾過）さらに熟成。瓶詰め後も最低12ヶ月熟成の後リリース。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバルド・サルネス。</p>  |        |  |    |       |    |                       |   |                       |                        |
| <b>オーガニック認証</b>   |        |  |    |       |    | <b>生産量限定</b>          |   | <b>未定</b>             | <b>税別参考上代: ¥11,000</b> |



特にリアス・バイシャスで多く見られる『シャブレ』土壌は花崗岩が砂状に砕けたもの（写真はセニョランスの畑）



オレンジワイン／ロゼワイン Orange & Rosé wines

2023 ネケアス ロサード Nekeas Rosado (ロゼ) NK05



|   |                                   |    |       |    |       |     |     |
|---|-----------------------------------|----|-------|----|-------|-----|-----|
| 生産者   | ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas          |    |       |    |       |     |     |
| 原産地呼称   | DOナバーラ DO Navarra, Navarra, Spain |    |       |    |       |     |     |
| 品種  | ガルナチャ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%          |    |       |    |       |     |     |
| EANコード  | 8425778005217                     | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml | 入り数 | 12本 |
| 鮮やかなチェリーピンク。イチゴ、ラズベリー、チェリー等赤系果実の明確なアロマ。非常にフルーティーで、溢れんばかりの赤系果実味、適度な酸、程よい厚みがある、伝統的なナバーラのロゼワイン。品種ごとに8〜12時間低温マセレーション。果汁を40%抜き取りINOXタンクにて20〜25日間18℃以下で発酵。MFLは行わない。INOXタンクにて一定期間熟成。 |                                   |    |       |    |       |     |     |
| 税別参考上代: ¥1,900  |                                   |    |       |    |       |     |     |

2023 ヴェントズ エスパデイロ Vento'z Espadeiro (ロゼ) VZ02



|  |   |    |       |    |       |     |     |
|--|---|----|-------|----|-------|-----|-----|
| 生産者  | カサル・デ・ヴェントゼーラ Casal de Ventozela        |    |       |    |       |     |     |
| 原産地呼称  | DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal |    |       |    |       |     |     |
| 品種   | エスパデイロ                                  |    |       |    |       |     |     |
| EANコード   | 5600260243176                           | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml | 入り数 | 12本 |
| 輝きのある淡いピーピンク。ラズベリーや野イチゴのニュアンスのあるフレッシュでフルーティーなアロマ。果実味とミネラルのバランスがよく、チャーミングな味わいを良質な酸が引き締める。適度に感じる微発泡が心地よい。手摘みで収穫されたぶどうを畑で選果し、18Kgのケースで搬入。低温でマセレーション後プレス。14〜16℃で発酵。発酵後はシュール・リーの状態で最低4ヶ月間INOXタンクで熟成。サブゾーンはヴァレ・ド・アヴェ。 ※数量限定入荷品 |   |    |       |    |       |     |     |
| 税別参考上代: ¥2,100<br><span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">認証なしオーガニック</span> <span style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px;">スクリュューキャップ</span>  |   |    |       |    |       |     |     |

2022 タラバ Talabá (ロゼ) SB08



|   |  |    |       |    |       |     |    |
|---|--|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者   | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                     |    |       |    |       |     |    |
| 原産地呼称   | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain |    |       |    |       |     |    |
| 品種  | ポバル50%、ガルナチャ50%                                |    |       |    |       |     |    |
| EANコード  | 8437005849129                                  | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |
| 輝きのある、非常に淡いサーモンピンク。スイカ、レモンやオレンジのような柑橘の香りに、ほかにイースト、白い花を感じる。口当たりは大変フレッシュでありながら適度な厚みがあり、爽やかな果実味、質の良い酸が全体の印象を引き締める。余韻に感じるグレープフルーツ様のほろ苦さが心地よい。選果しながら手摘み。全房をゆっく時間をかけてダイレクトプレス。そのプレスジュースだけを48時間かけて澱を沈め、20℃で野生酵母発酵。225ℓ仏オーク樽（3年目）にて3ヶ月間シュール・リー熟成。日本人の好みに合わせたロゼを追求し、元々日本向けに特別に醸造された。 |  |    |       |    |       |     |    |
| 税別参考上代: ¥2,500<br><span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">オーガニック認証</span> <span style="background-color: #FF6347; padding: 2px;">生産量限定</span> <span style="background-color: #FF4500; padding: 2px;">入荷待ち</span>   |  |    |       |    |       |     |    |

2023 ピロニア Pironia Trepat (ロゼ) SR02



|   |                                      |    |       |    |       |     |    |
|---|--------------------------------------|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者   | ゼリエール・サンロマ Celler Sanromà            |    |       |    |       |     |    |
| 地区  | タラゴナ エリア Tarragona, Catalunya, Spain |    |       |    |       |     |    |
| 品種  | トレパット                                |    |       |    |       |     |    |
| EANコード  | なし                                   | 度数 | 10.0% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |
| 鮮やかなチェリーピンク。いちごあめ、クランベリーを思わせる赤い果実のフレッシュな香り、やや香ばしいニュアンス。酸が高く、フレッシュなチェリーやクランベリーを思わせる果実味、余韻に赤いバラを感じる。25Kg入り的小箱に手摘み。24時間マセレーション後プレス。INOXタンクにて温度管理下で野生酵母発酵。INOXタンクにてパトナージュしながら1ヶ月間シュール・リー。亜硫酸無添加で瓶詰め。生産量は1320本。ゼリエール・サンロマは、カタルーニャ州タラゴナ県のピラ・ロドナに畑と醸造所をもつ小規模生産者。代々ぶどう栽培を行うサンロマ家の現代代表工トワルドが醸造を学んだことから、2013年より自社醸造をスタート。オーガニック認証のある自社畑で栽培したぶどうから、低介入の造り・SO2無添加によるナチュラルなワイン造りを行っています。 |                                      |    |       |    |       |     |    |
| 税別参考上代: ¥3,000<br><span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">オーガニック認証</span> <span style="background-color: #FF6347; padding: 2px;">生産量限定</span> <span style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px;">SO2無添加</span>   |                                      |    |       |    |       |     |    |

2019 ラス・フィンカス ロサード・コン・アルサク Las Fincas Rosado en colaboración con ARZAK (ロゼ) CV02



|  |   |    |       |    |       |     |    |
|--|---|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者  | リアン・チビテ J. Chivite Family Estates         |    |       |    |       |     |    |
| 原産地呼称  | VdTトレス・リベラス VdT 3 Riberas, Navarra, Spain |    |       |    |       |     |    |
| 品種   | ガルナチャ60%、テンプラニー・ジョ40%                     |    |       |    |       |     |    |
| EANコード   | 8410062717143                             | 度数 | 13.5% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |
| 非常に淡く美しいピンク色。白い核果、ザクロ、フレッシュチェリー、イチゴなどの非常にフルーティーな香りに、繊細な花のニュアンス。口当たりはスムーズでフレッシュ、もぎたてのイチゴを思わせる甘酸っぱい果実味と良質な酸のバランスは絶妙。選果しながら手摘みにて収穫し（一部は夜間に機械摘み）、搬入後、ボデガでも再度選果。マセレーション時間は厳格に設定され、極めて軽いマセレーションを経てセニエ。INOXタンクにて約6ヶ月間シュール・リー。共同開発の三ツ星レストラン『アルサク』のファン・マリ・アルサクは、ロゼワイン好きで有名。 |   |    |       |    |       |     |    |
| 税別参考上代: ¥3,100<br><span style="background-color: #000000; color: white; padding: 2px;">在庫限り終売</span>   |   |    |       |    |       |     |    |

2022 アジムー ブリサ Azimut Brisat (オレンジ) SL12



|   |  |    |       |    |       |     |    |
|---|--|----|-------|----|-------|-----|----|
| 生産者   | ゼリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |       |    |       |     |    |
| 原産地呼称   | DOペネデス DO Penedès, Catalunya, Spain                        |    |       |    |       |     |    |
| 品種  | パレリャーダ40%、モスカテル30%、ガルナチャ・ブランカ20%、スモイ・ブラン10%                |    |       |    |       |     |    |
| EANコード  | 8320213131035  | 度数 | 10.5% | 容量 | 750ml | 入り数 | 6本 |
| やや濁りの見られる淡いアンバー色。ピロ、マンダリンオレンジ、ドライアプリコットなどの果実の香りに、ジャスミン、カルダモンも感じる、非常にアロマティックなワイン。オレンジやピンクグレープフルーツのような果実味にスパイスのニュアンス。心地よい酸とほのかなフェリクスを感じ、総じてチャーミングな味わいのオレンジワイン。2022年9月に手摘み。5日間のマセレーション後15000ℓ INOXタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにて約3ヶ月間。2022年12月に瓶詰め。瓶詰め時（最大30ppm）以外SO2不使用。 |  |    |       |    |       |     |    |
| 税別参考上代: ¥3,300<br><span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">オーガニック認証</span> <span style="background-color: #FF4500; padding: 2px;">完売・新VTリリース待ち</span>   |  |    |       |    |       |     |    |

2022

ルンルン Runrún (オレンジ)

TN02



|   |   |    |       |    |       |                |    |
|---|---|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | ボデガス・ティネード Bodegas Tinedo                         |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称   | VdTカステージャ VdT Castilla, Castilla-La Mancha, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | ミスカ・ア・プティ・グラン                                     |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | 8437010555060                                     | 度数 | 13.0% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>玉ねぎの皮のような明るいオレンジ色。マンダリンオレンジ、アプリコット、ピロ等の果実に、ジャズミン等の白い花を感じ、やや乳酸のニュアンス。黄桃やオレンジのようなふくよかな果実味、コクのある酸、ほのかなグリセリンとフェリクスを感じ、チレリキエールや白い花を思わせる余韻。個性あふれるオレンジワイン。</p> <p>9月上旬に手摘み。INOXタンクにて3日間低温マセレーション後、25℃で7日間野生酵母発酵。プレス後、赤ワインの熟成に使用された仏オーク小樽にて6ヶ月間熟成。</p> |   |    |       |    |       |                |    |
| オーガニック認証  |   |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥3,400 |    |

2022

エンブランコ Enblanco (オレンジ)

AL02



|   |  |    |       |    |       |                |    |
|---|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | アルトランドン Altolandon                               |    |       |    |       |                |    |
| 地区  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | ガルナチャ・ブランカ                                       |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | 8437006339476                                    | 度数 | 12.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>明るいアンバー色。深みのある秋を思わせるような香りで、完熟アプリコット、みかんの皮、アーモンドや干し草のニュアンスも感じる。ドライマンゴーや甘酸っぱい桃のタルトを思わせる果実味に、バランスの取れた酸とドライなフェリクス、アーシーなミネラルの複雑な味わい。</p> <p>10月上旬に12Kg入りの小箱に選果しながら手摘み。1000ℓアンフォアに入れ放置し、野生酵母発酵。約28日間マセレーション。自然なデキャンティング後、無清澄・無濾過・SO2無添加で瓶詰め。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| オーガニック認証  |  |    |       |    |       | SO2無添加         |    |
|   |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥3,600 |    |

2022

エンロサード Enrosado (オレンジ)

AL07



|   |  |    |       |    |       |                |    |
|---|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | アルトランドン Altolandon                               |    |       |    |       |                |    |
| 地区  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | ガルナチャ・グリ   |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | 8437006339346                                    | 度数 | 12.0% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>薄りのみられるアプリコットオレンジ。マンダリンオレンジ、アプリコット、ピロ等の果実の香りにカルダモンなどのスパイス、ミネラル、オレンジの花のニュアンス。フレッシュな甘酸っぱいプラムや温州みかんを思わせる果実味、エレガントな酸。余韻には金柑を思わせるほろ苦さと花の香りが楽しめる。</p> <p>10月上旬に12Kg入りの小箱に選果しながら手摘み。除梗後1000ℓアンフォアに入れ、野生酵母発酵。約28日間マセレーション。自然なデキャンティング後、無清澄・無濾過・SO2無添加で瓶詰め。</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| オーガニック認証  |  |    |       |    |       | SO2無添加         |    |
|   |  |    |       |    |       | 11月下旬新着!       |    |
|   |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥3,600 |    |

2023

ラッシュ・ヴィ Rush Vi (オレンジ)

BA02



|   |   |    |       |    |       |                |    |
|---|---|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者   | セリエール・サンロマ / エステベ・イ・ジベル Celler Sanromà / Esteve I Gibert      |    |       |    |       |                |    |
| 地区  | タラゴナ / アルト・ペネデス エリア Tarragona / Alt Penedès, Catalunya, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種  | マカベオ50%、チャレロ50%   |    |       |    |       |                |    |
| EANコード  | なし  | 度数 | 10.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>やや濁りの見られるほかにアンバーを帯びた黄金色。アプリコット、甘夏のようなほろ苦さを感じる柑橘などの多様な果実の香りに、ほのかな白いスパイスとミネラルのニュアンス。フレッシュな柑橘や核果の甘酸っぱい果実味に良質な酸、ほのかなフェリクス。余韻には塩みを感じる。</p> <p>25Kg入りの小箱に手摘み。50%は全房で、INOXタンクにて温度管理下で9日間野生酵母発酵・MLF。2ヶ月間フール下で熟成。</p> <p>サンロマのエドワードと友人のエステベ（アルト・ペネデスの生産者）、それぞれのぶどうから造られたキュヴェ。</p> |   |    |       |    |       |                |    |
| 認証なしオーガニック  |   |    |       |    |       | 生産量限定          |    |
|   |   |    |       |    |       | SO2無添加         |    |
|   |   |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥3,600 |    |

2021

カン・ペリチョー Can Peritxó (オレンジ)

SL05



|  |  |    |       |    |       |                |    |
|--|--|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者  | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |       |    |       |                |    |
| 原産地呼称  | DOペネデス DO Penedès, Catalunya, Spain                        |    |       |    |       |                |    |
| 品種   | パレリャーダ   |    |       |    |       |                |    |
| EANコード   | 8422013010104  | 度数 | 10.5% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>ほかにオレンジを感じる明るい黄金色。ドライアプリコット、マンダリンオレンジの皮、ホワイトペッパー、ほかにドライカモミール、キンモクセイのニュアンス。金柑を思わせる果実味、高い酸、軽やかなフェリクスを感じ、余韻にミネラルと花の香りが残る。</p> <p>1990年に植えられたパレリャーダ。10月10日に手摘みで収穫され、5日間のマセレーション、野生酵母発酵。軽いプレス後、1000ℓ栗樽にてMLF。同樽にて8ヶ月間熟成。無濾過、SO2無添加で瓶詰め。生産量は2530本。*数量限定入荷品</p> |  |    |       |    |       |                |    |
| ビオディナミ   |  |    |       |    |       | 生産量限定          |    |
|  |  |    |       |    |       | SO2無添加         |    |
|  |  |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥4,500 |    |

2021

エル・トランスグレッソール El Transgressor Vi Brisat (オレンジ)

SR01



|  |                                      |    |       |    |       |                |    |
|--|--------------------------------------|----|-------|----|-------|----------------|----|
| 生産者  | セリエール・サンロマ Celler Sanromà            |    |       |    |       |                |    |
| 地区   | タラゴナ エリア Tarragona, Catalunya, Spain |    |       |    |       |                |    |
| 品種   | ガルナチャ・ブランカ                           |    |       |    |       |                |    |
| EANコード   | なし                                   | 度数 | 11.0% | 容量 | 750ml | 入り数            | 6本 |
| <p>輝きのある明るいアンバー。柿、マルメロ、金柑等、オレンジ色の果実の凝縮した香りに、ほかに焼き菓子や思わせる香り。密度の高い口当たりで、ほろ苦さも感じる、金柑をかじったような果実味と高い酸、グリップのしっかりとしたフェリクス。塩みを感じる余韻。</p> <p>25Kg入りの小箱に手摘み。INOXタンクにて全房を温度管理下で8日間野生酵母発酵。INOXタンクにて2ヶ月間シュール・リー。亜硫酸無添加で瓶詰め。生産量は1724本。</p> |                                      |    |       |    |       |                |    |
| オーガニック認証   |                                      |    |       |    |       | 生産量限定          |    |
|  |                                      |    |       |    |       | SO2無添加         |    |
|  |                                      |    |       |    |       | 税別参考上代: ¥4,500 |    |

## 赤ワイン Red wines

| 赤ワイン Red wines  |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
|---|--|---|---|-------|--|-----------------------|-----|-----------------------|---|
| —   | <b>ホベン・アミーゴ Xoven Amigo</b>              |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>OK02</b>   |
|    | 生産者                                      | ボデガス・フェルナンデス・イ・マシアス Bodegas Fernández y Macías      |   |       |  |                       |     |                       |    |
|   | 地区                                       | リベイロ エリア Ribeiro, Galicia, Spain                    |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | メンシア50%、テンブラニージョ50%                                 |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | なし  | 度数  | 11.0% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 12本                   |   |
| <p>明るいピガロー種のチェリーレッド。チェリーやキイチゴなど華やかな赤系果実のフレッシュな香りが支配的。口当たりは非常になめらかで、果実味はスマートでもたつきがなく、爽やかな酸と穏やかなタンニンが、全体をエレガントな印象にまとめている。</p> <p>INOXタンクで発酵、一定期間INOXタンク内にて保管され瓶詰め。地元向けワインとして造られたもので、エチケットは小さなラベルのみ。ガリシア内陸に行く、市場やバルでこのようなラベルのない赤ワインが地元の人たちに愛されています。</p>  |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   |  |   |   |       |  |                       |     | <b>税別参考上代: ¥1,500</b> |   |
| 2019  | <b>エル・サント El Santo</b>                   |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>SB02</b>   |
|    | 生産者                                      | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                          |   |       |  |                       |     |                       |    |
|   | 原産地呼称                                    | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain      |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | メルロー40%、テンブラニージョ20%、ポパル15%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、ガルナチャ10% |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | 8437005849464                                       | 度数  | 14.5% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 12本                   |   |
| <p>鮮やかなピガロー種のチェリーレッド。完熟ラズベリーやチェリーなどの果実、ホワイトペッパー、クローブ等のスパイス、ローズマリーやタイム等の地中海性ハーブの香り。果実味と酸のバランスが取れたワインで、タンニンは中程度。サン・ブラス農園に自生するハーブ類を思わせる、複雑かつエレガントな余韻を感じる。価格を考えると驚くべきクオリティ。</p> <p>手摘みで収穫され10Kgの小箱で運搬されたぶどう、品種ごとに野生酵母発酵。2000ℓ仏オークフッドル、2〜3年目の225もしくは500ℓ仏オーク樽にて約6ヶ月間熟成。日本向けに特別に醸造されるワイン。生産量は約4000本。</p>  |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
| <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">認証待ちオーガニック</span>  |  |   | <span style="background-color: #FF0000; color: white; padding: 2px;">生産量限定</span> |       | <span style="background-color: #FF0000; color: white; padding: 2px;">入荷待ち</span> |                       |     | <b>税別参考上代: ¥1,800</b> |   |
| 2023  | <b>ハッ! Ja!</b>                           |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>TN01</b>   |
|   | 生産者                                      | ボデガス・ティネード Bodegas Tinedo                           |   |       |  |                       |     |                       |    |
|   | 原産地呼称                                    | VdTカステージャ VdT Castilla, Castilla-La Mancha, Spain   |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | テンブラニージョ  |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | 8437010555022                                       | 度数  | 14.0% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 6本                    |   |
| <p>青みがかった、力強さのある、鮮やかなチェリーレッド。スミレ、チェリー、リコリス等のスパイスのアロマを持つ、非常にフレッシュで表現力豊かで直感的な香り。バランスが良く、繊細さを有する、フレッシュな味わいのワイン。お好みのサーブ温度は12〜13℃。</p> <p>垣根仕立てでオーガニック栽培されるぶどうで、収穫は9月中旬の夜間に行われる。INOXタンクにて5日間ほど低温マセレーションさせ、22℃にて14日間野生酵母発酵。MLF後、INOXタンクにて最低4ヶ月間ほど熟成。「Ja!」は、スペイン語で「はいは!」という笑い声。堅苦しくならず、気軽に楽しんでもらいたいという想いから命名。</p>  |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
| <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">オーガニック認証</span>  |  |   | <span style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px;">スクリーキャップ</span>            |       |  | <b>税別参考上代: ¥1,960</b> |     |                       |   |
| 2018  | <b>ロマルタ Lomalta</b>                      |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>SB10</b>   |
|    | 生産者                                      | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                          |   |       |  |                       |     |                       |  |
|   | 原産地呼称                                    | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain      |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | テンブラニージョ40%、メルロー30%、ポパル30%                          |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | 8437005849396                                       | 度数  | 14.5% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 12本                   |   |
| <p>艶のあるピガロー種のチェリーレッド。カシスやワイルドベリー等の果実、シナモンやクローブ、シダのニュアンス。程よい厚みのある口当たりで、フレッシュさも残る黒系果実味、適度な酸とタンニンで、非常にバランスのとれた熟成ワイン。</p> <p>海拔750mに位置する3区画より、9月中旬〜10月上旬に手摘みにて10Kgの小箱に収穫されたぶどう。品種ごとにINOXタンクにて野生酵母発酵が行われ、仏オーク225・500ℓ再使用樽と仏オーク2000ℓフッドルにてMLF。同樽・フッドルにて熟成。</p>  |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
| <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">認証待ちオーガニック</span>  |  |   | <span style="background-color: #FF0000; color: white; padding: 2px;">入荷待ち</span>  |       |  | <b>税別参考上代: ¥2,500</b> |     |                       |   |
| 2020  | <b>ラ・フエンテ・デ・ネケアス La Fuente de Nekeas</b> |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>NK02</b>   |
|    | 生産者                                      | ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas                            |   |       |  |                       |     |                       |  |
|   | 原産地呼称                                    | DOナバラ DO Navarra, Navarra, Spain                    |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | テンブラニージョ、カベルネ・ソーヴィニヨン                               |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | 8425780100061                                       | 度数  | 14.0% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 12本                   |   |
| <p>鮮やかなルビー色で、ややレンガ色を帯びている。バランスのとれた赤ワインで、香り豊か。魅力的なアロマで、口に含むと、カシス、キイチゴ、リコリス、焙煎香を感じ、こねたタンニンが心地よい。驚くほど余韻が長く、口の中には豊かな味わいが残る、柔らかに熟成した赤ワイン。</p> <p>品種別に醸造。5日間未滴の低温マセレーションを含め、マセレーションは全部で25日程度。INOXタンク、仏オーク小樽で50%ずつMLF。12〜14ヶ月ほど仏オーク小樽にて熟成。瓶詰め後、出荷までは最低でも1年。最初の6ヶ月間の熟成期間を終えたらアッサンブラージュし、それから残りの熟成を行う。</p>   |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   |  |   |   |       |  |                       |     | <b>税別参考上代: ¥2,600</b> |   |
| 2023  | <b>アルトゥケ Artuke</b>                      |   |   |       |  |                       |     |                       | <b>AT01</b>   |
|    | 生産者                                      | ボデガス・イ・ビエドス・アルトゥケ Bodegas y Viñedos Artuke          |   |       |  |                       |     |                       |  |
|   | 原産地呼称                                    | DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain               |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | 品種                                       | テンブラニージョ95%、ピウラ5%                                   |   |       |  |                       |     |                       |   |
|   | EANコード                                   | 8437011146014                                       | 度数  | 13.5% | 容量   | 750ml                 | 入り数 | 12本                   |   |
| <p>鮮やかなチェリーレッド。力強い野生のラズベリーやブルーベリー、そしてほのかにバナナなどを感じ、時間と共にクローブやリコリス等スパイスも現れる。抜栓直後は華やかで軽快、綺麗な酸と程よいタンニンで、バランスの良いミディアムボディ。時間が経つにつれボディが出てきてスパイシーなニュアンスも増してくる、1本で多様な楽しみがある味わい。</p> <p>石灰分の多い粘土質の畑で栽培されたぶどう。手摘みで収穫後、選別テーブルを通して選果。100%全房を12000ℓのINOXタンクに入れ、CO2を注入。その後は、自重で発酵が始まった下部のぶどうから発生するCO2を利用して、ピジャージュモルモンタージュも一切せず、5日間ほどMC。その後足踏みして一次発酵、自然なMLF。コンクリートタンクで5ヶ月間熟成後、軽い濾過のみ行い瓶詰め。リオハ・アラバサでは、カーボニックマセレーションという醸造方法は伝統的なもの。</p> |  |   |   |       |  |                       |     |                       |   |
| <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">認証なしオーガニック</span>  |  |   | <b>税別参考上代: ¥2,700</b>   |       |  |                       |     |                       |   |

|   |  |   |   |       |    |       |                       |     |
|---|--|---|---|-------|----|-------|-----------------------|-----|
| 2022  | マトナイ Matatonai - Irrepetible   | AL03  |   |       |    |       |                       |     |
|    | 生産者  | アルランドン Altolandon   |    |       |    |       |                       |     |
|   | 地区   | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain          |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | シラー50%、マルベック50%   |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | 8437006339889   | 度数  | 14.0% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 6本  |
|   | <p>鮮やかなチェリーレッド。ラズベリーやクランベリー、ブルーベリーなどベリー系果実に、スミのような花、タイムなどの地中海ハーブのニュアンス。フレッシュかつジューシーな口当たりで、甘酸っぱいベリーの果実味、いきいきとした酸と、ほどよく収斂性のあるまだ若いタンニンが楽しめる。</p> <p>10月12日から、12Kg入りの小箱に選果しながら手摘み。INOXタンクにて14日間マセレーション・野生酵母発酵。225・300ℓの仏オーク古樽にて4ヶ月間熟成。</p>   |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>オーガニック認証</b>   |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥2,900</b> |     |
| 2019  | パルセラ ラス・オルマス Parcela las Hormas  | SB03  |   |       |    |       |                       |     |
|    | 生産者  | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                                |    |       |    |       |                       |     |
|   | 原産地呼称  | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain            |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | メルロー90%、テンブラニージョ10%                                       |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | 8437005849228   | 度数  | 14.5% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 12本 |
|   | <p>ピガロー種のチェリーレッド。このワインの力強さを感じさせる香りで、ブラックベリー、カシス、チェリーのコンポート、クローブやシナモン等多様なスパイス、ほのかに皮革や黒鉛を思わせる香り。フレッシュさも感じる凝縮した黒系果実味、ジューシーな口当たりながら良質な酸が全体のバランスを整えている。程よい収斂性の残るタンニンを感じ、余韻には地中海ハーブのニュアンス。エレガントなフルボディ赤ワイン。</p> <p>ワイン名の由来でもある石垣 (=オルマス) のある、粘土-石灰質の畑。手摘みで10Kgの小箱に収穫され、INOXタンクにて品種ごとに野生酵母発酵。225・500ℓのライトローストの仏オーク古樽にてMLF、同樽で14ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は3600本。</p>    |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>認証待ちオーガニック</b> <b>生産量限定</b>  |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥2,900</b> |     |
| 2016  | サング・デ・ドラック Sang de Drac  | SL06  |   |       |    |       |                       |     |
|   | 生産者  | セリエル・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell |    |       |    |       |                       |     |
|   | 原産地呼称  | DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain                        |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | ウイ・ダ・リャブレ (テンブラニージョ)                                      |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | 8412001143020   | 度数  | 13.5% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 6本  |
|   | <p>縁がわずかに褐色を帯びたチェリーレッド。完熟の野イチゴ、干しプラム等の果実の香りに、針葉樹や、ほのかにクローブやシナモン等のスパイスを感じる。</p> <p>スマートな果実味と角の取れた酸のバランスが良く、タンニンは程よくこなれている。余韻には心地よい果実とチェリーリキュールのニュアンスが残る。</p> <p>炭酸カルシウムの小塊の混じる砂質ローム土壌の海拔300mの畑で栽培されるぶどう。2016年9月8日に収穫され、8日間マセレーション、野生酵母発酵、地下のコンクリートタンクにて自然なMLF。その後同じ地下タンクにて20ヶ月・栗樽にて12ヶ月間熟成。2019年7月23日に極少量のSO2を添加し瓶詰め。生産量は8454本。*数量限定入荷品</p>                 |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>ピオディナミ</b> <b>生産量限定</b>  |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥3,000</b> |     |
| 2019  | サンガノ Zángano   | FF04  |   |       |    |       |                       |     |
|  | 生産者  | クラン・デル・ビノ Clan del Vino                                   |  |       |    |       |                       |     |
|   | 地区   | セゴビア エリア Cuéllar, Segovia, Castilla y León, Spain         |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | テンブラニージョ  |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | なし  | 度数  | 15.0% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 6本  |
|   | <p>やや濁りの見られるブラックチェリーレッド。ブラックベリーやカシスのコンポートを思わせる力強い果実の香りに、リコリスやクローブ等のスパイス、黒鉛のニュアンス。よく熟した肉付きのよい黒系果実味で、しっかりとしたタンニンが感じられ、黒いスパイスの余韻を楽しめるフルボディ。</p> <p>セゴビアにある畑で栽培される樹齢80年を超えるテンブラニージョ。手摘み。除梗後、仏オーク及び米オーク古樽にて野生酵母発酵・MLF。仏オーク及び米オーク古樽で12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で21年2月に瓶詰め。SO2は一貫して不使用。生産量は2700本。</p>   |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>認証なしオーガニック</b> <b>生産量限定</b> <b>SO2無添加</b> <b>入荷待ち</b>                            |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥3,300</b> |     |
| 2022  | シティオ・デ・バルデエルモソ Valderiz Sitio de Valdehermoso  | VD02  |   |       |    |       |                       |     |
|  | 生産者  | ボデガス・イ・ビエドス・バルデリス Bodegas y Viñedos Valderiz              |  |       |    |       |                       |     |
|   | 原産地呼称  | DOリベラ・デル・ドゥエロ DO Ribera del Duero, Castilla y León, Spain |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | ティンタ・デル・パイス100%   |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | 8436546251019   | 度数  | 14.5% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 6本  |
|   | <p>艶のある鮮やかなピガロー種のチェリーレッド。野生のブラックベリーやカシスジャム等の黒系果実、ブルーベリーヨーグルトに、クローブ、ミント、針葉樹等の清涼感も感じるスパイス・ハーブの香り。フレッシュさも残る黒系果実味とのバランスの良い良質な酸、タンニンもまだ若さが残り心地よい収斂性を感じる。余韻にはほのかにバナナやクローブ等の甘苦系スパイスのニュアンス。</p> <p>標高825mの砂質-粘土質土壌の自社畑のぶどうを、最適なタイミングで手摘み。除梗後、INOXタンクにて野生酵母発酵。ソフトプレス後、コンクリートタンクにてMLF。225ℓの仏オーク樽（新樽率10%）にて9ヶ月間熟成。</p> <p>バルデリスは、リベラ・デル・ドゥエロのオーガニックワインのバイオニック的存在。</p> |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>オーガニック認証</b>   |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥3,400</b> |     |
| 2017  | ラポール・デル・アルマデケ レセルバ Labor del Almadeque Reserva de la Familia   | SB04  |   |       |    |       |                       |     |
|  | 生産者  | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                                |  |       |    |       |                       |     |
|   | 原産地呼称  | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain            |   |       |    |       |                       |     |
|   | 品種   | カベルネ・ソーヴィニヨン50%、テンブラニージョ50%                               |   |       |    |       |                       |     |
|   | EANコード   | 8437005849310   | 度数  | 14.5% | 容量 | 750ml | 入り数                   | 12本 |
|   | <p>緑にレンガ色が見えるチェリーレッド。香り高く凝縮感があり、黒系果実のコンポートやジャムを思わせるアロマ、なめし皮、煙香、クローブやペッパー、甘草、フェネル等のスパイスやハーブの香り。力強い完熟黒系果実の果実味、熟して丸くなったタンニンを感じる。よく溶け込んだオークのタッチ、なめらかさがあり、余韻には甘苦系スパイスやミネラルを感じる。</p> <p>標高670mの畑。手摘みで10Kgの小箱に収穫され、INOXタンクにて品種ごとに21日間ほどかけ野生酵母発酵。両品種225・500ℓのライトローストの仏オーク樽（2年目）でMLF、同樽で約18ヶ月間熟成。2021年5月に無清澄・無濾過で瓶詰め。同社で最もクラシックなワイン。生産量は2352本。</p>                  |   |   |       |    |       |                       |     |
| <b>認証待ちオーガニック</b> <b>生産量限定</b>  |  |   |   |       |    |       | <b>税別参考上代: ¥3,400</b> |     |


| 2021   |        | 125 125 Ull de Llebre   |    |        |    |                |     | SR03  |
|--|--------|---|----|--------|----|----------------|-----|---|
|   | 生産者    | ゼリエール・サンロマ Celler Sanromà                                     |    |        |    |                |     |    |
|  | 地区     | タラゴナ エリア Tarragona, Cataluña, Spain                           |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | ウイ・ダ・リャブレ (テンブラネージョ)  |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | なし  | 度数 | 11.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>落ち着きのあるチェリーレッド。ラズベリー、ワイルドベリー等の赤系果実の香りの中に、ほのかにシナモンやドライタイムのようなスパイスや硫化物のニュアンス。まだフレッシュさの残る赤系果実味に、ほどよい酸と、若いものの柔らかなタンニン。エレガントで軽快なテンブラネージョ。</p> <p>25Kg入りの小箱に手摘み。INOXタンクにて温度管理下で9日間野生酵母発酵・MLF。米オーク古樽（60%）、仏オーク古樽（40%）にて5ヶ月間熟成。亜硫酸無添加で瓶詰め。生産量は4130本。</p>  |        |   |    |        |    |                |     |   |
| オーガニック認証   |        | 生産量限定   |    | SO2無添加 |    | 税別参考上代: ¥3,500 |     |   |
| 2022   |        | ラグリマ・デ・ビラル グラシアーノ Lágrimas de Bhilar Graciano                 |    |        |    |                |     | BH03  |
|   | 生産者    | ボデガス・ビラル Bodegas Bhilar                                       |    |        |    |                |     |    |
|  | 原産地呼称  | DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain                         |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | グラシアーノ  |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8437016865002   | 度数 | 13.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>濃く、黒みがかつたピガロー種のチェリーレッド。カシス、ブルーベリー、ブラックベリー、スピノサスモモを思わせる果実のアロマと、赤いバラ、リコリス等のスパイスのニュアンス。黒系果実味と良質な酸とのバランスが良く、タンニンは若いものの心地よい存在感。若いワインながら焙煎のニュアンス、赤いバラや赤シソを思わせる余韻。</p> <p>ビオディナミ農法により栽培されたぶどうを手摘み。除梗し、コンクリートタンクにて野生酵母発酵。プレス後、コンクリートタンクにて6ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p> <p>補助品種として知られるグラシアーノの魅力ストレートに表現するため、敢えて樽を使用せずに仕上げた、ビラルの新たな単一品種シリーズの一つ。</p>   |        |   |    |        |    |                |     |   |
| ビオディナミ   |        |   |    |        |    | 税別参考上代: ¥3,500 |     |   |
| 2023   |        | シルボン Silbón   |    |        |    |                |     | QE01  |
|    | 生産者    | ボデゲロス・キンタ・エセンシア Bodegueros Quinta Esencia                     |    |        |    |                |     |    |
|  | 原産地呼称  | DOトロ DO Toro, Castilla y León, Spain                          |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | ティンタ・デ・トロ   |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8437011642059   | 度数 | 14.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>深みのあるチェリーレッド。甘みを感じる果実味に溢れ、口当たりは柔らかく、ミネラルを感じオークのエレガントなニュアンス。飲み心地がよく、余韻も長い。タンニンがしっかりしており、自然な醸造方法のため、時間の経過とともに凝がることがあります。濃厚なワイン産地で有名なトロにおいて、酸とミネラルを感じる上品な凝縮感を表現。バランスの良いフルボディ。</p> <p>樹齢31年～48年の区画の手摘みで収穫されたぶどうは、25℃で17日間野生酵母発酵後、2年目の仏オーク古樽にてMLF。仏オーク小樽（新樽）で2ヶ月熟成後、2年目の仏オーク小樽で3ヶ月間熟成。無清澄で瓶詰め。</p>   |        |   |    |        |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック   |        |   |    |        |    | 税別参考上代: ¥3,500 |     |   |
| 2022   |        | マイクロコスミコ ガルナチャ Microcómico Garnacha                           |    |        |    |                |     | FR04  |
|   | 生産者    | ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio                                 |    |        |    |                |     |  |
|  | 原産地呼称  | VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain                       |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | ガルナチャ   |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8436598730135   | 度数 | 13.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>鮮やかなルビーレッド。スモーキーさをバックにした、ミネラル感のあるラズベリーやチェリー、レッドカラント等赤系果実のアロマに、フレッシュなバラの花弁、ナツメグなどほのかなスパイスのニュアンス。ドライで高い酸と良質な大変緻密なタンニン、筋肉質なテクスチャーのエレガントなミディアムボディ。</p> <p>9月14日に収穫された、標高700mのスレート土壌で育つ樹齢50年以上のガルナチャを開放槽で野生酵母発酵、樽棒を使用し手作業でビジャージュを行う。地下コンクリートタンクにて7ヶ月間熟成。98%程度はガルナチャだが、数%は白ぶどうが混ざっている。</p> <p>当時最年少でマスター・オブ・ワインの資格を助成された、フロント・モラがガレージワイナリーで仲間と造っています。</p>                                       |        |   |    |        |    |                |     |   |
| オーガニック認証   |        | 入荷待ち  |    |        |    | 税別参考上代: ¥3,600 |     |   |
| 2020   |        | ラマージョ Ramallo Lote 1  |    |        |    |                |     | PB01  |
|   | 生産者    | パゴス・デ・ブリガンテ Pagos de Brigante                                 |    |        |    |                |     |  |
|  | 原産地呼称  | VdTベタンソス VdT Betanzos, Galicia, Spain                         |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | 黒ぶどう（メンシア、ブランセジャオ、ガルナチャ・ティントレラ）85%、パロミノ15%                    |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | 9503669219253   | 度数 | 11.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>明るいチェリーレッド。フレッシュチェリー、スグリ、ブラム等の果実と、ホワイトペッパー、ユーカリ等の清涼感ある香り。軽快でフレッシュな赤系果実味、エレガントな酸、タンニンは極めて少なく、ハーブ様の爽やかな余韻。</p> <p>ベタンソス内の2地区、ビオディナミも実践する畑の樹齢20～100年のぶどうを手摘み。除梗後、INOXタンクにて発酵、MLF。1/3は古樽で、2/3はINOXタンクにて熟成。クバージュ後、3μと1μのフィルターで濾過し瓶詰め。その後10ヶ月間瓶熟成。黒ぶどうと白ぶどうを混醸して赤ワインを造るのは、ベタンソスの伝統。ベタンソスの伝統的なワイナリーでは、新酒がリリースされると入口に月桂樹の枝を吊るす風習があるため「ramo de laurel（月桂樹の枝）」がワイン名の由来となっています。</p>                  |        |   |    |        |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック   |        | 生産量限定   |    |        |    | 税別参考上代: ¥3,600 |     |   |
| 2019   |        | カマンドウラ Camándula  |    |        |    |                |     | PX01  |
|   | 生産者    | ペイシエス Peixes Macizo Ourenzan                                  |    |        |    |                |     |  |
|  | 地区     | リベイラ・サクラ／バルデオラス エリア Ribeira Sacra/ Valdeorras, Galicia, Spain |    |        |    |                |     |   |
|  | 品種     | ソウソン80%、その他土着品種（メンシア、グラオ・ネグロ、ガルナチャ・ティントレラ、ゴデージョ等）20%          |    |        |    |                |     |   |
|  | EANコード | 8437018074020   | 度数 | 12.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>艶のある明るいチェリーレッド。フレッシュな野生のラズベリーやチェリー等赤い果実の香りが華やかで、フローラルなニュアンスもあり、硝煙のような硫化物のニュアンスが香ばしい。もぎたてのフレッシュな赤いベリーの果実味にミネラルを感じる酸、若い果実の心地よい存在感、エレガントなミディアムボディ。</p> <p>選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間はマセレーション後プレス。使用済み仏オーク500ℓ樽にてバトナージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産本数量は約5000本。※数量限定入荷品</p> <p>ペイシエスは、フェデジョス・ド・コウトのヴィニョロン二人がDO外で始めたプロジェクトで、フェデジョス同様ナチュラルなワイン造りの小規模生産者です。</p> |        |   |    |        |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック   |        | 生産量限定   |    |        |    | 税別参考上代: ¥3,600 |     |   |

| 2021  |        | アス・シャラス As Xaras   |    |                |    |                |     | FC15  |
|---|--------|--|----|----------------|----|----------------|-----|---|
|    | 生産者    | フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto   |    |                |    |                |     |    |
|   | 地区     | リベイラ・サクラ エリア Ribeira Sacra, Galicia, Spain   |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | メンシア   |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437018074099  | 度数 | 12.5%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>やや濁りの見られるピガロー種のチェリーレッド。ラズベリー、チェリー、クランベリー等の赤系果実、梅、ホシシも感じ、ほのかに揮発酸のニュアンス。もぎたての赤系果実味、酸が高くタンニンは極めて繊細。ミネラルを感じ、フローラルでハーブ香る余韻。</p> <p>標高550~650m、ピベイ川の支流・James川（ガリシア語でXaras）の両岸の2区画のぶどうを選果しながら手摘みにて収穫。搬入後、ボデガでも再度選果。全房をプラスチック発酵槽にて20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽（300・500ℓ）と2000ℓコンクリートタンクにて約6ヶ月間、アッサンブラージュ後コンクリートタンクでさらに6ヶ月熟成。熟成期間バトナーージュは行わない。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約5000本。</p> |        |  |    |                |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち           |    | 税別参考上代: ¥3,800 |     |   |
| 2019  |        | ペイシェ・ダ・エストラダ Peixe da Estrada  |    |                |    |                |     | PX02  |
|    | 生産者    | ペイシェス Peixes Macizo Ourenzan   |    |                |    |                |     |    |
|   | 地区     | リベイラ・サクラ/バルデオラス エリア Ribeira Sacra/ Valdeorras, Galicia, Spain  |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | メンシア、バスタルド、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、グラオ・ネグロ、カイニョ、アラモン、ゴデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガテラ、トレイシャドゥーラ、パロミノ、カイニョ・ブランコ、モスカテル・デ・グラオ・ミウド等のフィールド・ブレンド |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437018074006  | 度数 | 13.5%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 12本   |
| <p>鮮やかなチェリーレッド。グレープフルーツなどの白ぶどう由来のシャープさもありながら、ラズベリー、グアバ等の果実、赤い花のフローラルなアロマ、ミント等の清涼感のあるハーブも感じる。涼やかでスムーズな口当たりでありながら、ストラクチャーもしっかりしており、酸とミネラルが全体の印象を引き締める。</p> <p>ピアナド・ポロ地区の花崗岩土壌で栽培される樹齢約70年のぶどう。選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み500ℓ仏オーク樽、3200ℓ仏オークワドルにてバトナーージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約7000本。</p>                              |        |  |    |                |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 税別参考上代: ¥3,800 |    |                |     |   |
| 2018  |        | バラウティン ガルナチャ Valautín Garnacha   |    |                |    |                |     | CM02  |
|   | 生産者    | カ・ディ・マ Ca' di Mat  |    |                |    |                |     |    |
|   | 原産地呼称  | DOビノス・デ・マドリー DO Vinos de Madrid, Madrid, Spain   |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | ガルナチャ  |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437019620028  | 度数 | 15.0%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>極めて明るく透明感のあるルビーレッド。もぎたてのキイチゴ、クランベリー、ザクロ、レッドチェリー等の赤系果実に、ほかにクローブやドライハーブのニュアンス。厚みのある口当たりながら、スマートな赤系果実味、高い酸、タンニンは極めて繊細で、心地よいミネラル。チェリーリキュールや白いスパイスの余韻。</p> <p>グレド山脈、標高650~750m、サン・マルティン・デ・バルディグレシアス村の花崗岩土壌の区画で栽培されるガルナチャ。15Kgの小箱に手摘みで収穫し搬入後、ボデガでも再度選果。全房を500ℓ使用済み仏オーク樽にて90日間かけ野生酵母発酵、コンクリートタンクで、もう半量を500ℓ使用済み仏オーク樽で12ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p>   |        |  |    |                |    |                |     |   |
| 認証なしオーガニック  |        | 入荷待ち   |    | 次回価格未定         |    | 税別参考上代: ¥3,900 |     |   |
| 2022  |        | ビラル ティント B hilar Tinto   |    |                |    |                |     | BH02  |
|    | 生産者    | ボデガス・ビラル Bodegas B hilar   |    |                |    |                |     |  |
|   | 原産地呼称  | DOカリオハ DO Ca Rioja, País Vasco, Spain  |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | テンプラニエジョ85%、ガルナチャ10%、ピウラ5%   |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437016865026  | 度数 | 14.0%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>黒みの強いピガロー種のチェリーレッド。野生のダークチェリーやブルーベリー等の果実香に、黒鉛のニュアンス、カルダモン、クローブ等のハーブスパイスが香る。凝縮した黒系果実味と良質な酸とのバランスが良く、しっかりと溶け込んだオークのニュアンスが心地よい。タンニンはまだ若さを感じる。</p> <p>粘土を含む石灰質土壌でバイオダイナミクス農法により栽培されたぶどうを手摘み。除梗し、コンクリートタンクにて温度管理なしで野生酵母発酵。プレス後、使用済み仏オーク225・500ℓ樽にて12ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p>  |        |  |    |                |    |                |     |   |
| バイオダイナミ   |        | 税別参考上代: ¥3,900   |    |                |    |                |     |   |
| 2019  |        | ボバル Bobal  |    |                |    |                |     | SB05  |
|    | 生産者    | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas   |    |                |    |                |     |  |
|   | 原産地呼称  | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain   |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | ボバル  |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437005849426  | 度数 | 14.5%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |
| <p>濃いピガロー種のチェリーレッド。カシスやブラックチェリー等の黒系果実、杉ヤシ、クローブやシナモン等のスパイス、軽い焙煎のコーヒーなど、多様な香り。まだフレッシュさも残る黒系果実味と、ボバルらしい筋肉質なタンニン、そして良質な酸が全体の印象を引き締める。余韻に心地よい焙煎のニュアンスが残る。さらに熟成を期待させるポテンシャルのあるワイン。</p> <p>2019年10月上旬に手摘みで10Kgの小箱に収穫され、果粒の選果後、破砕せずINOXタンクにて3週間マセレーション・野生酵母発酵。2000ℓ仏オークワドルでMLF、同ワドルで14ヶ月間熟成。生産量は5000本。※数量限定入荷品</p>  |        |  |    |                |    |                |     |   |
| 認証待ちオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち           |    | 税別参考上代: ¥3,900 |     |   |
| 2020  |        | ラユエロ Rayuelo   |    |                |    |                |     | AL04  |
|    | 生産者    | アルトランドン Altolandon   |    |                |    |                |     |  |
|   | 原産地呼称  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain   |    |                |    |                |     |   |
|   | 品種     | ボバル  |    |                |    |                |     |   |
|   | EANコード | 8437006339902  | 度数 | 13.5%          | 容量 | 750ml          | 入り数 | 12本   |
| <p>ややオレンジを帯びたピガロー種のチェリーレッド。完熟のラズベリーやブラックチェリー、ブルーベリー等様々な果実の香りに、ほのかなスモークやリコリス、アニス等のスパイスを感じる。非常に豊かな果実味とのバランスを取るかのような良質な酸、程よく若さの残るタンニン。アーシーな余韻が楽しめる。</p> <p>10月20日から、12Kg入りの小箱に選果しながら手摘み。低温マセレーション後、INOXタンクにて約18℃で野生酵母発酵。仏オーク古樽でMLF。300ℓ仏オーク古樽にて8ヶ月間熟成。その後INOXタンクにて自然な安定化。</p>  |        |  |    |                |    |                |     |   |
| オーガニック認証  |        | 税別参考上代: ¥3,900   |    |                |    |                |     |   |

| 2020  | ロンバ・ドス・アレス Lomba dos Ares   | FC12  |   |   |    |                       |     |     |
|---|---|---|---|---|----|-----------------------|-----|-----|
|    | 生産者   | フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto  |    |   |    |                       |     |     |
|   | 地区  | リベイラ・サクラ エリア Ribeira Sacra, Galicia, Spain  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | メンシア、グラオ・ネグロ、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、白ぶどうも含む土着品種のフィールド・ブレンド   |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | 8437015304021   | 度数  | 12.5%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>美しいガーネット色。チェリーやザクロなどの赤系果実、オレンジピール、スミレの花、杉などの香りに、ミネラルのニュアンス。口当たりはフレッシュだが、滋味深い果実味にエレガントな酸、ミネラル豊かで、タンニンは繊細。フィネス溢れる味わいの赤ワイン。</p> <p>標高700~750m、バルド・ピベイの樹齢60年以上の区画。選果しながら手摘み。搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、18℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽(300・500ℓ)と3200ℓ仏オークフドルにてバトナージュせず10ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約7000本。※数量限定入荷品</p>   |   |   |   |    |                       |     |     |
|    |   |    |   | 税別参考上代: <b>¥4,100</b>   |    |                       |     |     |
| 2022  | オルト Orto  | OT03  |   |   |    |                       |     |     |
|    | 生産者   | オルト・ビズ Orto Vins  |    |   |    |                       |     |     |
|   | 原産地呼称   | DOモンサン DO Montsant, Cataluña, Spain   |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | カリエナ56%、ガルナチャ29%、テンブラニージョ10%、ピカポール・ネグレ5%  |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | 8436588230935   | 度数  | 13.0%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>輝きのあるルビーレッド。チェリー、スグリなど赤系果実のフレッシュなアロマで、ほのかに赤い花びらや針葉樹、ローリエのニュアンス。口に含むとフレッシュで繊細な赤系果実味が広がり、良質な酸、適度なタンニン、ミネラルのニュアンスを感じる。スムーズで非常にバランスの良い、エレガントなワイン。</p> <p>樹齢10~90年の12の区画のぶどう。INOXタンクで29日間野生酵母発酵、自然なMLF。7年以上使用の仏オーク小樽にて6ヶ月間熟成。</p>   |   |   |   |    |                       |     |     |
|    |   | 税別参考上代: <b>¥4,100</b>   |   |   |    |                       |     |     |
| 2021  | マタロー Mataró   | SL07  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 生産者   | セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell  |    |   |    |                       |     |     |
|   | 原産地呼称   | DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | マタロー (モナストレル)   |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | 8412016104108   | 度数  | 12.0%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>やや濁りの見られるチェリーレッド。フレッシュなチェリー、クランベリー等の甘酸っぱい果実、ローリエや砕いたホワイトペッパー、カルダモン等の爽やかなスパイスの香り。口当たりはもぎたての赤い果実のようなフレッシュで透明感溢れる果実味、高い酸とスパイスのニュアンスがエレガントにまとめている。タンニンはまだ若さを感じるものの極めて繊細。清涼感のあるハーブの余韻。</p> <p>10月5日に手摘みで収穫後、10日間の野生酵母発酵・マセレーション、500ℓ栗樽にて自然なMLF、500ℓ栗樽にて8ヶ月間熟成。無濾過・SO2無添加で2022年6月16日に瓶詰め。生産量は3395本。※数量限定入荷品</p>  |   |   |   |    |                       |     |     |
|   |   |   |   |   |    | 税別参考上代: <b>¥4,200</b> |     |     |
| 2022  | アレニスカ Arenisca Paraje los Pilones   | CY04  |   |   |    |                       |     |     |
|  | 生産者   | カンタラピエドラ・ピティクトル・カステル Cantalapedra Viticultores  |  |   |    |                       |     |     |
|   | 原産地呼称   | VdTCアステーリャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | ティンタ・デ・トロ95%、白品種(ベルデホ、ドニャ・ブランカ、モスカテル、パロミノ)5%  |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | なし  | 度数  | 14.5%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 12本 |
|   | <p>グリーンなどパロ種の特徴あるチェリーレッド。野生の赤いベリーやチェリーを思わせるアロマに、ほのかに清涼感を感じるハーブの香り、ブラックオリーブ、ミネラルのニュアンス。もたつきのない果実味と上質な酸のバランスが素晴らしい。程よくフレッシュさもあり、大変エレガント。</p> <p>手摘みで収穫、15Kgのケースで搬入。60%は除梗されINOXタンクで野生酵母発酵、40%は全房のまま開放桶で野生酵母発酵。プレスし、225・300・500ℓの使用済み仏オーク樽でMLF。同樽で11ヶ月間熟成させず熟成。INOXタンクでデキャンティング。無清澄・無濾過で瓶詰め。このワインにはSO2無添加。</p> <p>栽培地区はDOトロに該当。同DO内で最も海抜の高いエリア(780m)の層に石灰質があり、砂を主体に粘土が混じる土壌。</p>   |   |   |   |    |                       |     |     |
|  |   |                                        |   |  |    | 税別参考上代: <b>¥4,200</b> |     |     |
| 2019  | ペイシエス・ダ・ロチャ Peixes da Rocha   | PX03  |   |   |    |                       |     |     |
|  | 生産者   | ペイシエス Peixes Macizo Ourenzan  |  |   |    |                       |     |     |
|   | 地区  | リベイラ・サクラ / バルデオラス エリア Ribeira Sacra / Valdeorras, Galicia, Spain  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | メンシア、バスタルド、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、グラオ・ネグロ、カイニョ、アラモン、ゴデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガデイラ、トレイシャドウーラ、パロミノ、カイニョ・ブランコ、モスカテル・デ・グラオ・ミウド等のフィールド・ブレンド |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | 8437018074013   | 度数  | 12.5%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 6本  |
|   | <p>明るくグリーンなルビーレッド。野生のフレッシュなラズベリーやチェリー、クランベリーなどの鮮やかな赤系果実に、バラなどのフローラルなアロマ、フレッシュハーブなどを感じ、硫化物の香ばしいニュアンスもややある。口当たりは極めて繊細でエレガントで、フレッシュな赤系果実味と高く良質な酸のバランスが良く、ミネラルも感じる。タンニンは控えめでなめらか、フィネス溢れる赤ワイン。</p> <p>この境界で最も標高が高く、寒く厳しい気候のパロキア・デ・フンシェイロの畑。樹齢は70年以上で、非常に水はけのよい雲母を多く含む花崗岩土壌。選果しながら手摘みで収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク500ℓ樽にてバトナージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約1300本。※数量限定入荷品</p> |   |   |   |    |                       |     |     |
|  |   |                                        |   | 税別参考上代: <b>¥4,900</b>   |    |                       |     |     |
| 2020  | ロサリア Altolandon by Rosalía  | AL05  |   |   |    |                       |     |     |
|  | 生産者   | アルトランドン Altolandon  |  |   |    |                       |     |     |
|   | 地区  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain  |   |   |    |                       |     |     |
|   | 品種  | ガルナチャ   |   |   |    |                       |     |     |
|   | EANコード  | 8437006339209   | 度数  | 13.5%   | 容量 | 750ml                 | 入り数 | 12本 |
|   | <p>輝きのあるチェリーレッド。チェリー、スグリ、ラズベリーなど様々な赤系果実の香りに、フレッシュな地中海ハーブ、ほのかにリコリスのような甘苦系スパイスのニュアンス。口に含むと大変フレッシュで、香り同様にチェリーやラズベリー、クランベリー等様々な赤い果実味、良質な酸が全体の印象を引き締め、タンニンはきわめて繊細。ホワイトペッパーを思わせるエレガントなスパイスの余韻。</p> <p>10月下旬~11月上旬に選果しながら手摘み。1000ℓアンフォラにて低温マセレーション後、同アンフォラでそのまま野生酵母発酵。プレス後アンフォラに戻しMLF。アンフォラで8ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で、極少量のSO2のみ添加。生産量は3800本。</p> <p>樹齢100年を超える、接ぎ木をしていない自根のガルナチャで、この畑を譲ってくれた栽培家が畑に醸造家ロサリアの名前を付けてくれた。</p>               |   |   |   |    |                       |     |     |
|  |   |                                        |   | 税別参考上代: <b>¥4,900</b>   |    |                       |     |     |



| 2018  |        | ラ・センダ・デル・カバージョ La Senda del Caballo                              |    |        |    |                |     | SB12  |  |
|---|--------|--|----|--------|----|----------------|-----|---|--|
|    | 生産者    | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                                       |    |        |    |                |     |    |  |
|   | 原産地呼称  | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain                   |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | ボバル  |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | 8437005849198  | 度数 | 14.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>鮮やかなビガロー種のチェリーレッド。ブラックチェリー、カシス、プラム等の果実や、クローブやほのかなバニラを思わせるスパイス、ローズマリー等のハーブ、焙煎のニュアンス。しっかりとストラクチャーのあるワインで、まだフレッシュさも感じる赤系・黒系果実味、良質な酸と、グリップのしっかりとしたタンニン。複雑さを感じるスパイスの余韻を楽しめる。</p> <p>10月第2週に小さい房のみを選別しながら手摘み。小箱で運搬。除梗、選別テーブルで果粒の選別後、破碎せずINOXタンクにて野生酵母発酵。フーランジュースのみを500ℓ仏オーク樽に移動しMLF。2000ℓ仏オークフールドにて18ヶ月間熟成。2020年11月に瓶詰め。</p> <p>でも、特に水はけがよく養分に乏しい小区画の名前。生産量は1150本。</p>                   |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| 認証待ちオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち   |    | 税別参考上代: ¥5,200 |     |   |  |
| 2020  |        | ソフロス Sofros  |    |        |    |                |     | QE02  |  |
|    | 生産者    | ボデゲーロス・キンタ・エセンシア Bodegueros Quinta Esencia                       |    |        |    |                |     |    |  |
|   | 原産地呼称  | DOトロ DO Toro, Castilla y León, Spain                             |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | ティンタ・デ・トロ  |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | 8437011642011  | 度数 | 14.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>艶のあるビガロー種のチェリーレッドで、線にはほかにレンガ色が見られる。清潔で熟した黒系果実のアロマに、甘いバニラ、アニスやクローブ等の甘苦系スパイスのニュアンス。黒系果実味にクリーミーな口当たりで、ふくやかなボディながら酸も新鮮でバランスのとれた味わい。程よいオークとスパイスの余韻が長く続く。</p> <p>地表には石が転がる、砂質、粘土-石灰質土壌。樹齢87年の株仕立ての畑のぶどうを手摘みで収穫。5日間低温でマセレーション、その後野生酵母発酵。仏オーク小樽にてMLF。98%仏・2%米オークの新樽で15ヶ月間熟成。畑はベガ・シシリアのトロの畑、サン・ロマンなどと同じ地区にあります。</p>   |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち   |    | 税別参考上代: ¥5,300 |     |   |  |
| 2020  |        | テレスコピコ Telescópico Garnacha, Garnacha Peluda, Mazuela            |    |        |    |                |     | FR05  |  |
|   | 生産者    | ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio                                    |    |        |    |                |     |    |  |
|   | 原産地呼称  | VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain                          |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | ガルナチャ46%、ガルナチャ・ペルーダ28%、マセラ (カリエナ) 24%、マカベオ2%                     |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | 8436598730432  | 度数 | 13.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>明るくクリーンなルビーレッド。ワイルドチェリー、クランベリー、バラの花びら、オレンジピール、タイム等のハーブのニュアンス。もぎたてのラズベリー等の赤い果実を思わせる果実味、フレッシュで高い酸、ミネラルを感じ、タンニンは極めて細やかで、全体的に重心の高い味わい。バラの花びらを感じる余韻。非常にエレガントな赤ワイン。</p> <p>樹齢50〜75年、標高480〜600mのスレートおよび石灰質土壌の畑で栽培されたガルナチャを8月27日〜9月8日に手摘みで収穫。全体の25%は全房 (ガルナチャのみ) で、35日間コンクリート開放槽で野生酵母発酵。半量は足踏みによる。型仏オークフールドと500ℓ仏オーク樽にて12〜14ヶ月間熟成。</p>   |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| 認証待ちオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち   |    | 税別参考上代: ¥5,300 |     |   |  |
| 2021  |        | バスタルダ Bastarda   |    |        |    |                |     | FC10  |  |
|    | 生産者    | フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto                                   |    |        |    |                |     |  |  |
|   | 地区     | リベイラ・サクラ エリア Ribeira Sacra, Galicia, Spain                       |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | バスタルド  |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | 8437015304038  | 度数 | 12.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>非常に明るく透明感のあるルビーレッド。非常にデリケートなワイン。クランベリーやラズベリーなど赤いベリー類、赤スグリ、サワーチェリーなどを思わせる果実と、ミネラル、やや揮発性のニュアンス。驚くほどスムーズで緻密な口当たりで、もぎたてのベリーのような果実味と高く良質な酸はスマートで、余韻にはベリーとミネラルが残る。</p> <p>選果しながら手摘みで収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽 (300・500ℓ) にてバトナー・ジュセブ7ヶ月間ほど熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。</p> <p>ドは、ガリシアではメレンサオとも呼ばれ、トルソーのシノニム。※数量限定入荷品</p>                           |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち   |    | 税別参考上代: ¥6,200 |     |   |  |
| 2020  |        | バルデリス Valderiz   |    |        |    |                |     | VD03  |  |
|    | 生産者    | ボデガス・イ・ビエドス・バルデリス Bodegas y Viñedos Valderiz                     |    |        |    |                |     |  |  |
|   | 原産地呼称  | DOリベラ・デル・ドウエロ DO Ribera del Duero, Castilla y León, Spain        |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | ティンタ・デル・パイソ95%、アルビージョ5%  |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | 8436546255000  | 度数 | 15.0%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>黒みの強い鮮やかなビガロー種のチェリーレッド。ブラックベリー、プラム、カシスジャム、イチヂクケーキ、セージやカカオ、バニラやシナモン等非常に多様で複雑な香り。口当たりは力強く洗練されたシルキーなテクスチャー。凝縮した黒系果実味で、タンニンはしっかりとしているがなめらかで、余韻は長くスパイスを感じるフルボディ。</p> <p>標高800m以上、石灰質、砂質、砂質-粘土質、石ころに覆われた粘土質等、区画により異なり、各区画の最適なタイミングで選果しながら手摘み。除梗後、8000ℓコンクリートタンクにて野生酵母発酵。半量はコンクリートタンク、半量は樽にてMLF。225ℓオーク樽 (80%仏オーク、20%米オーク。新樽率50%) にて19ヶ月間熟成。</p>  |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| オーガニック認証  |        | 生産量限定  |    | 入荷待ち   |    | 税別参考上代: ¥6,900 |     |   |  |
| 2020  |        | アガン Agan   |    |        |    |                |     | BA03  |  |
|    | 生産者    | ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura                                      |    |        |    |                |     |  |  |
|   | 原産地呼称  | DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain |    |        |    |                |     |   |  |
|   | 品種     | リスタン・ネグロ、リスタン・プリエト、混種の土着白品種                                      |    |        |    |                |     |   |  |
|   | EANコード | なし   | 度数 | 12.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数 | 6本  |  |
| <p>やや濁りのある明るいガネット色。チェリー、クランベリー、赤いバラ、ホワイトペッパー等のスパイスのニュアンス。フレッシュな赤系果実味、高い酸、タンニンはきめ細かいものの程よい収斂性を感じられる。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み。2つの開放槽で野生酵母発酵。一つは半量除梗、もう一つは全房。共に30日間ほどのマセレーション。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて約9ヶ月間シュル・リー。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。カマレタス (Camaretas) という、標高1300m、北東向きの火山性土壌の区画。バートナーでもあるHahlo Custom Clothingとのコラボワインで、同じ区画のぶどうから異なる醸造を行いつつにする、人生そのものを表現したワイン。生産量は600本。※数量限定入荷品</p> |        |  |    |        |    |                |     |   |  |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 在庫限り終売 |    | 税別参考上代: ¥7,800 |     |   |  |





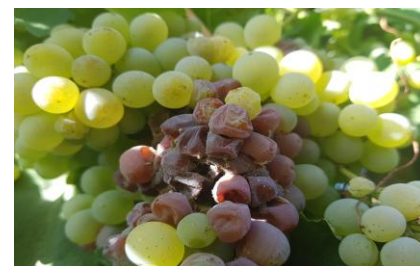
| 2020 ティダオ Tidao  |        | BA02   |    |        |    |                |   |
|--|--------|--|----|--------|----|----------------|---|
|   | 生産者    | ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura                                      |    |        |    |                |  |
|  | 原産地呼称  | DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain |    |        |    |                |   |
|  | 品種     | リスタン・ネグロ、リスタン・プリエト、カステジャーナ（ティンタ・カン）、混植の土着白品種                     |    |        |    |                |   |
|  | EANコード | なし   | 度数 | 12.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数   |
| <p>明るいガーネット色。クランベリー、赤いバラ、ローズヒップティー、カルダモンなど爽やかなスパイス、ほのかに黒鉛のようなニュアンスを感じる。フレッシュな赤系果実味にほのかに感じるカシス、フレッシュで酸、タンニンはまだ若いのがきめ細かい。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み。100%全房。開放樽で35日間野生酵母発酵。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて約9ヶ月間シュール・リー。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。レチュシージャ（Lechuzilla）という、標高1300m、北東向きの起伏のある火山性土壌の区画。生産量は600本。※数量限定入荷品</p> |        |  |    |        |    |                |   |
| 認証なしオーガニック   |        | 生産量限定  |    | 在庫限り終売 |    | 税別参考上代: ¥7,800 |   |

| 2020 サンソフィ Sansofi  |        | BA05   |    |        |    |                |   |
|---|--------|--|----|--------|----|----------------|---|
|    | 生産者    | ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura                                      |    |        |    |                |  |
|   | 原産地呼称  | DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain |    |        |    |                |   |
|   | 品種     | リスタン・ネグロ、混植の土着白品種  |    |        |    |                |   |
|   | EANコード | なし   | 度数 | 12.5%  | 容量 | 750ml          | 入り数   |
| <p>やや濁りの見られる明るいガーネット色。チェリー、スイカ、ハイビスカスティー、梅、針葉樹等、多様な香り。みずみずしい赤系果実味、フレッシュな酸、タンニンは繊細ながらグリップをしっかり感じる。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み。全房を開放樽にて温度管理なしで40日間野生酵母発酵。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて短期間落ち着かせたのち、仏オーク再使用樽にて8ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。クエバ・グランデの下にある、標高1400m、北向きの火山性土壌の区画。生産量は600本。※数量限定入荷品</p> |        |  |    |        |    |                |   |
| 認証なしオーガニック  |        | 生産量限定  |    | 在庫限り終売 |    | 税別参考上代: ¥9,500 |   |

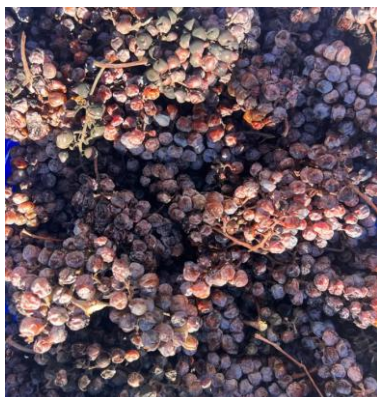
## 甘口ワイン Dessert wine

| 2016 ドウルセ Dulce (貴腐ワイン)  |        | SB06   |    |        |     |                |   |
|--|--------|--|----|--------|-----|----------------|---|
|    | 生産者    | フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas                     |    |        |     |                |  |
|  | 原産地呼称  | DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain |    |        |     |                |   |
|  | 品種     | シュナン・ブラン                                       | 残糖 | 217g/ℓ | 総酸度 | 8.5g/ℓ         |   |
|  | EANコード | なし   | 度数 | 10.5%  | 容量  | 500ml          | 入り数   |
| <p>艶のある美しい黄金色。マルメロ（西洋カリン）、サフラン、蜂蜜、メロン、パイナップル、フェネル、焙煎香等が複雑に混ざり合った魅惑的なアロマ。じわりと浸透するような印象で、酸と甘みの完璧なバランスを感じる。蜂蜜、トフィ、マンゴー、キャラメル、スパイスなどの複雑な余韻が楽しめる貴腐ワイン。</p> <p>10月末、手摘みにて数回に分けて収穫。12時間以上かけゆっくりプレス。225ℓ仏オーク樽（2年目）にて野生酵母発酵。停止・再開を繰り返しながら発酵期間は1年以上。同樽内でシュール・リーにて24ヶ月以上熟成。2020年1月に瓶詰め。生産量は1000本。※数量限定入荷品</p> |        |  |    |        |     |                |   |
| 認証待ちオーガニック   |        | 生産量限定  |    | 在庫限り終売 |     | 税別参考上代: ¥6,000 |   |

| 2022 ドウルセ エネロ Dulce Enero (アイスワイン)   |        | AL06   |    |        |     |                |   |
|--|--------|--|----|--------|-----|----------------|---|
|   | 生産者    | アルトランドン Altolandon                               |    |        |     |                |  |
|  | 原産地呼称  | DOマンチュエラ DO Manchuela, Castilla-La Mancha, Spain |    |        |     |                |   |
|  | 品種     | プティ・マンサン   | 残糖 | 108g/ℓ | 総酸度 | 4.6g/ℓ         |   |
|  | EANコード | 8437006339162                                    | 度数 | 13.5%  | 容量  | 500ml          | 入り数   |
| <p>艶のある、ややアンバーを帯びた黄金色。大変パワフルなアロマで、ドライマンゴー、アプリコットジャム、オレンジマーマレード等の果実の香りに、カルダモン等の清涼感のあるスパイスも感じる。口に含むと黄桃や白桃のコンポートのようなジュシーな核果を感じ、甘口ながら良質な酸があることで飽きの来ないバランスの良さがある。余韻にはミネラルと蜜蝋のニュアンスを楽しめる。</p> <p>氷点下5℃が最低5日続く（それでも決して氷点下13℃は下回らない）1月に、選果しながら手摘み。ぶどうが凍った状態で、収穫した畑で直ちにプレス。小振りのINOXタンクにて2~3ヶ月かけて野生酵母発酵。INOXタンクにて自然にデキャンティング。無清澄・無濾過・SO2無添加で瓶詰め。</p> |        |  |    |        |     |                |   |
| オーガニック認証   |        | SO2無添加   |    | 在庫限り終売 |     | 税別参考上代: ¥6,600 |   |



貴腐菌が付き始めた  
サン・ブラスのシュナン・ブラン



アルトランドンのアイスワインに  
使用される凍結したぶどう

## 酒精強化ワイン Fortified wines

| NV   | ベルトラ フィノ Bertola Fino                          | DM01  |       |
|--|--|---|-------|
|   | 生産者  | ボデガス・イ・ビニエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito |       |
|  | 原産地呼称  | DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain       |       |
|  | 品種   | パロミノ  |       |
|  | EANコード   | 8410051050756                                       |       |
|  | 度数   | 15.0%   |       |
|  |  | 容量  | 750ml |
|  |  | 入り数   | 6本    |
| <p>500ℓ 米オークの樽（ボタ）にて、フロールの下で5〜7年以上生物学的熟成。<br/>                     淡い金色で、繊細で鋭いアロマ。口当たりはドライで軽快だが、余韻は長く楽しめる。飲み頃温度は7℃。前菜、スープ、貝類、白身魚、ソフト系チーズと共に。</p>   |  |   |       |
| <p><b>税別参考上代: ¥3,300</b></p>   |  |   |       |
| NV   | ベルトラ アモンティリヤード 12年 Bertola Amontillado 12 Años | DM02  |       |
|   | 生産者  | ボデガス・イ・ビニエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito |       |
|  | 原産地呼称  | DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain       |       |
|  | 品種   | パロミノ  |       |
|  | EANコード   | 8410051070754                                       |       |
|  | 度数   | 18.0%   |       |
|  |  | 容量  | 750ml |
|  |  | 入り数   | 6本    |
| <p>まず、フロールの下で生物学的熟成をさせ、酵母や果実を思わせるシャープなアロマが生まれ、その後、酸化熟成によって、さらなる風味がもたらされる。初めは淡黄色だったものが、美しい琥珀色へと変わり、新たにバナナ、ナッツのアロマがもたらされ、まるやかで丸みのある味わいとなる。<br/>                     熟成は12年。長期の酸化熟成によって、スパイスや木の香りが現れる。飲み頃温度は14℃。<br/>                     洗練された、複雑味ある個性的なワインで、燻製、熟成チーズ、白身肉、青身魚、香辛料の効いた料理など、様々な料理と共に。また、アスパラガスやアーティチョークなどの野菜との相性も抜群。</p> |  |   |       |
| <p><b>税別参考上代: ¥5,300</b></p>   |  |   |       |
| NV   | ベルトラ オロロソ 12年 Bertola Oloroso 12 Años          | DM04  |       |
|    | 生産者  | ボデガス・イ・ビニエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito |       |
|  | 原産地呼称  | DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain       |       |
|  | 品種   | パロミノ  |       |
|  | EANコード   | 8410051071751                                       |       |
|  | 度数   | 19.0%   |       |
|  |  | 容量  | 750ml |
|  |  | 入り数   | 6本    |
| <p>パロミノから造られたモストは17%までアルコール度数を上げ、米オークの樽（ボタ）にて12年以上酸化熟成。一般的にセグンダ（二番搾り）を使用することが多いオロロソですが、このオロロソはフリーランジュースのみから造られています。</p>  |  |   |       |
| <p><b>入荷待ち</b> マホガニー色で、フルボディ。オロロソらしいアロマで、ドライで、胡桃を思わせる、ボディのしっかりとした味わい。飲み頃温度は14℃で、ジビエや赤身肉と相性が良い。</p> <p><b>税別参考上代: ¥5,300</b></p>  |  |   |       |
| NV   | ベルトラ クリーム Bertola Cream                        | DM05  |       |
|   | 生産者  | ボデガス・イ・ビニエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito |       |
|  | 原産地呼称  | DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain       |       |
|  | 品種   | パロミノ75%、ペドロ・ヒメネス25%                                 |       |
|  | EANコード   | 8410051051753                                       |       |
|  | 度数   | 18.0%   |       |
|  |  | 容量  | 750ml |
|  |  | 入り数   | 6本    |
| <p>パロミノとペドロ・ヒメネスから造られ、米オークの樽（ボタ）で熟成。<br/>                     オロロソ・ピエホのもつ特徴にペドロ・ヒメネスがブレンドされ、色の濃い、鋭いアロマをもつ、ボディの非常にしっかりとしたワイン。<br/>                     飲み頃温度は13℃。デザートと共に。</p>   |  |   |       |
| <p><b>税別参考上代: ¥4,100</b></p>   |  |   |       |



真っ白なアルバリサ土壤の畑を歩く  
 ディエス・メリト醸造家ミゲル

### ウミネコ醸造 株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2-7-12 15山京ビル808

TEL 03-6278-8306 FAX 03-6278-8307

www.uminekojozo.com

弊社は、スペイン／ポルトガルの内地輸送・船便・日本国内の保管倉庫と、

完全リーファーでワインを輸入・管理しております。

Scan this  
 for visiting our website;)



入荷情報・試飲会情報・生産者情報などの最新情報は、ウミネコ醸造株式会社公式Facebook／Instagramにて発信中！

Please follow us☺