

Rioja (Spain)  
リオハ州Bodegas BASAGOITI (PARXET S.A.)  
ボデガス・バサゴイティ(パルシェット)Azagra  
アサグラ**パルシェット社の新作リオハ・ワイン。**

長らく計画されていたリオハ・ワインを2005年ヴィンテージより生産。90年以上に及ぶワイン醸造の経験を活かし、コスト・パフォーマンスに優れたエレガントな赤ワインに仕上がっています。ワイン名はパルシェットの現CEO、Ramon Raventos Basagoiti氏のファミリーネームから採りました。ナバーラのAzagraの町にボデガを構えており、リオハ・アルタの厳選した50haのブドウ畑はエプロ河流域を囲む丘により、風から保護され、標高が比較的高い為、霜の害のリスクがより少なくなっています。現在は伝統的なテンプラニー種のみでワインを醸造していますが、将来に向けて、他のブドウ品種の可能性も探っています。

**RED WINE****Basagoiti Crianza, D.O. Ca Rioja  
バサゴイティ・クリアンサ****コスト・パフォーマンス抜群。エレガントでバランスの取れたミディアム。**

ブドウ品種: テンプラニー種100

畑は粘土石灰質土壌。ブドウの平均樹齢は20~25年。ブドウは全てエグラッペ。発酵とマロラクティックは温度コントロール可能なステンレスタンクで。

状態を見ながらの樽熟成は最低12ヶ月。ボトリング前に軽くフィルターをかける。

〇樽からくるヘーゼルナッツ、トーストとスパイス感を伴う、複雑ながら素直に感じられるアロマ。繊細なミディアムボディ。丸みのあるタンニンと長い余韻が心地良いスムーズな飲み口。上品で良く熟した印象。

code 4933238059792 2011 SP1111-43A 750ml / 6 ¥2,900

**Fuera del Rebano, D.O. Ca Rioja  
フエラ・デル・レバノ****パルシェットが誇るバサゴイティの上級品。****ストラクチャーがしっかりしており、タンニンが細かく溶け込む。**

主にシングルヴィンヤードから収穫されるグラシアーノから丁寧に造られ、長期熟成の可能性を秘める。

2012年ブドウ品種: ガルナツチャ100

code 8410855990395 2012 SP1112-53A 750ml / 6 ¥4,000

2013年ブドウ品種: グラシアーノ70、ガルナツチャ30

code 4933238061726 2013 SP1113-53A 750ml / 6 ¥4,000

Cataluña (Spain)  
カタルーニャ州PARXET S.A.  
パルシェットTiana (Barcelona)  
ティアナ(バルセロナ)**パンサブランカ (チャレロ) を現在も主要品種として使用。モダンでスタイリッシュな白ワインとカバを生産。**

1920年バルセロナの北25km、ローマ時代の町ティアナに設立されたワイナリー。ティアナにはスニョール家によって建てられた伝統的な醸造所、

さらにサンタ・マリア・デ・マルトレージャの町には近代的なカリフォルニアスタイルの醸造所とセラーを所有。モダンでスタイリッシュな白ワインとカバを生産しています。

当地で非常に古くから使用されていたパンサブランカ (チャレロ Xarel·lo) を現在も主要品種として使用し、伝統的なワイン造りと融合させています。

**SPARKLING WINE**

Cava, Brut, Réserve, D.O. Cava

カバ・ブリュット・レセルバ

**星付きレストラン・ホテルで重宝される高い次元の品質を持つブリュット・レセルバ。****深みのある味わいと長い余韻を堪能出来る。**

ブドウ品種: パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3

〇まるやかで滑らかな最初の印象の後、しっかりした酸味が広がり、余韻も長い。

code 8410855031005 2012 SP4112-01A 750ml / 6 ¥2,700

2013 SP4113-01A 750ml / 6 ¥2,700

Cava, Brut, Cuvée21, Agricultura Ecologica, D.O. Cava

カバ・ブリュット・キュベ21・アグリカルチュラ・エコロジカ

**21回もの仕込みの試行錯誤の上生み出され、ロンドンのシャンパーニュ通を唸らせる高品質カバ。****カタルーニャ地方の有機農法生産統制委員会CCPAEにて有機認証。**

ブドウ品種: パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3

パンサブランカはラヴェントス・ダレーリャのブドウを使用、マカベオとパレリャーダは新しい醸造所の目の前の畑のものを使用。

code 8410855990562 NV SP4100-21N 750ml / 12 ¥2,200

Cava, Cuvée Dessert, Pinot-Noir, D.O. Cava

カバ・キュベ・デザート・ピノ・ノワール

**上品でほのかな甘味が感じられるデザート・カバ。****柔らかい赤い果実の香りが心地良く感じられる繊細なタイプ。**

ブドウ品種: ピノノワール100

収穫は手摘み。自然な果実味を生かし、リキュールの添加も最小限にされている。最低2年ボトルで寝かされてから出荷される。

code 8410855970007 NV SP8200-01A 375ml / 12 ¥1,900



Cava, Aniversario, D.O. Cava

カバ・アニベルサリオ

上ウイナリー設立75周年以降、洒落たアルミコーティングのボトルに詰められた

最上級のキュヴェを毎年極少量リリース。素晴らしい感覚の広がりや体験させてくれる、

シャンパーニュを含めた世界の最上級のスパークリングワインに肩を並べるカバ。ボトルデザインは毎年変更されており、贈答品としても最適。

PAの後の数字はヴィンテージではなく設立何周年目にボトリングした仕込みかを表している。

ブドウ品種: シャルドネ80、ピノノワール15、パンサブランカ5

〇圧倒的なフルーツの凝縮感と華やかな白い花の香りの調和。厚みのある味わい。

code 8410855311008 NV PA92 750ml / 4 ¥9,500

## WHITE WINE

Pansa Blanca, Raventos d'Alella, D.O. Alella

パンサ・ブランカ・ラヴェントス・ダレーリャ

オレンジピール、グレープフルーツを想わせる心地良い酸味とフルーティな果実味を持つ辛口。

ブドウ品種: パンサブランカ100

code 4933238063966 2014 SP2114-01N 750ml / 12 ¥2,200



Cataluña (Spain)

カタルーニャ州

Masachs

マサック

Penedés

ペネデス

環境を尊重し下水を再利用、リサイクル可能な容器包装などを心がける。安定したカバを造り続けています。

ペネデスの中心、標高300~350mの間に畑があり、穏やかな冬とやや暑い夏。少ない降水量で安定したカバの製造をしている。

土壌も粘土、砂、シスト、石灰岩と多様で複雑性を与える。1985年、現オーナーの父親により醸造設備が整えられ、現在まで安定したカバを造り続けています。

## SPARKLING WINE

Cava, Vibracions Brut, D.O. Cava

カバ・ビブラシオン・ブリュット

熟したフルーツとシトロン。細やかな泡が長く続く。

ブドウ品種: チャレロ40、マカベオ35、パレリャーダ25

最低10ヶ月の熟成。ドサーージュ10g/L。

code 4933238062402 NV SP4100-08 750ml / 12 ¥1,900

code 4933238062419 NV SP4200-08A 375ml / 12 ¥1,400



Cataluña (Spain)

カタルーニャ州

Portal del Montsant (Parxet S.A.)

ポータル・デル・モンサン

Monsant

モンサン

プリオラートを取り囲む様に位置し、価格からは想像もできない高品質ワインを生み出す。

D.O.モンサンはプリオラートの周りを囲む様に位置する。プリオラートともよく似ており、端地中海からの影響を受けながらも、夏は暑く冬は寒い内陸性の気候。

段々畑のようにブドウが栽培されているところが特徴。ポータル・デル・モンサンはその中でも並外れた品質とバラエティに富んだ土壌の畑を持っています。

## WHITE WINE

Santbru Blanc, D.O.Montsant

サンブル・ブラン

オークフレーヴァーが上品に溶け込んだ、ボリューム感のある白。

ブドウ品種: ガルナッチャブランカ100

ガルナッチャブランカの樹齢は80年以上。1/3は500Lのフレンチオーク、2/3はスチールとコンクリートタンクにて熟成。

〇スイカズラや新鮮なピーチを想わせるフローラルな香り。オークフレーヴァーとのハーモニーが大変心地よい。

code 8437008807362 2010 SP2110-38A 750ml / 6 ¥4,500

## RED WINE

Buruberry, D.O.Montsant

ブルーベリー

まるでブルーベリーの様な凝縮感。少し冷やしても美味しい赤。

ブドウ品種: ガルナッチャ50、シラー30、カリニエナ20

樹齢は20年~50年。5ヶ月間2/3はコンクリートタンク、1/3はフレンチオークで熟成。

〇力強い深紅。バラや熟した赤いフルーツ。ほのかにスパイスとハーブの香り。シルクのようなエレガントなストラクチャー。

code 4933238061719 2013 SP1113-52A 750ml / 6 ¥3,100

Brunus, D.O.Montsant

ブルヌス

オークからの甘い香りと、スモーキーでスパイシーなパレット。バランスのとれた上質スペインワイン。

ブドウ品種: カリニエナ45、ガルナッチャ35、シラー20

10ヶ月間フレンチオークとアメリカンオークで熟成。

〇輝きのある深い赤色。春の花の香り。しっかりとしたミネラル。レッドカラント、ブラックベリー。スモーキーで厚みがある。繊細かつバランスが良い。

code 4933238061702 2011 SP1111-50A 750ml / 6 ¥3,700

2012 SP1112-50A 750ml / 6 ¥3,700



**Santbru, D.O.Montsant**  
**サンブル**

D.O.モンサンが持つポテンシャルを十分に引き出したこのメーカーの濃厚な最上級品。

ブドウ品種:カリニエナ55、シラー20、ガルナツチャ15  
 樹齢は約70年。10ヶ月間225Lと500Lのフレンチオークで熟成。

〇濃い深紫。十分な粘性。新鮮な赤い果実とアジア系のスパイス。ミネラル、アニス、タイムを感じる。酸味と甘味のバランスの取れた味わい。

code 8437008807065      2009      SP1109-51A      750ml / 6      ¥5,200



**Cataluña (Spain)**  
**カタルーニャ州**

**Cellers Unió**  
**セジェ・ウニオ**

**Reus**  
**レウス**

17村2万7千人の農家を取りまとめる歴史ある協同組合。

リーズナブルで品質の高い、分かりやすく幅広く受け入れられるワインを安定して造っている。

40年にわたり、D.O.モンサン、タラゴナ、テラ・アルタ、カバ、D.C.Q.プリオラートのワインを手がけてきた、17村2万7千人の農家を取りまとめる歴史ある協同組合。

持ち世界25カ国に輸出しています。リーズナブルで品質の高い分かりやすく幅広く受け入れられるワインを安定して造っています。D.O.テラ・アルタはカタルーニャ州でも一番南に位置する、モダンな造りの生産者が急増する注目の生産地。この畑は標高400mの高台で、有機質で粘土質も加わる痩せた石灰質土壌。

大陸性気候に地中海性気候で夏は暑く冬は寒く降雨量は少なくなっています。

**WHITE WINE**

**Clos del Pinell, garnatxa blanca, D.O.Terra Alta**

**クロス・デル・ピニェル・ガルナツチャ・ブランカ**

香り高く熟した果実味、生き生きとしたミネラルが前面に出ていて、

最後までスムーズな飲み心地の良い辛口。

ブドウ品種:ガルナツチャ・ブランカ

テラ・アルタでは白の生産比率は30~40%。標高400mの高台で、有機質で粘土質も加わる痩せた石灰質土壌。大陸性の影響を受ける地中海性気候で夏は暑く冬は寒く降雨量は少ない。伝統的な栽培方法にてブドウを生育、手摘み。ブドウの品質、特徴を最大限そのまま引き出すため約8時間低温にてマセラシオン。ステンレスタンクにて15°Cで20日間発酵。

code 4933238063607      2015      SP2115-35      750ml / 12      ¥1,600


**RED WINE**

**Clos del Pinell, negre, D.O.Terra Alta**

**クロス・デル・ピニェル・ネグレ**

ミネラル、渋味、果実味のバランスが良くボリューム感もほど良く飲み飽きない味わい。

フルーティで心地良いフィニッシュ。

ブドウ品種:ガルナツチャ40、他カリニエーナ、シラー

標高400mの高台で、有機質で粘土質も加わる痩せた石灰質土壌。大陸性の影響を受ける地中海性気候で夏は暑く冬は寒く降雨量は少ない。

伝統的な栽培方法にてブドウを生育、手摘み。マストは皮とともに14日間マセラシオン。それぞれの品種を22°Cにコントロールしたステンレスタンクにて別々に発酵。

マロラクティック発酵のあと、カリニエーナは2ヶ月間アメリカンオークにて樽熟し、ブレンド。

code 4933238063614      2015      SP1115-45      750ml / 12      ¥1,600



**Castilla y León (Spain)**

**カスティーリャ・イ・レオン州**

**Bodegas Mocén**

**ボデガス・モセン**

**Rueda**

**ルエダ**

500年以上前の地下ギャラリーを修復して使用。最新の醸造技術に惜しみなく投資。

ボデガス・アンターニョは1988年にJose Luis Solagurenが海拔700mのルエダの中心部に200haの畑を購入したことから始まりました。

500年以上前の地下ギャラリーを修復して使用しています。土壌は小さい小石を含んだ沖積層と粘土砂岩層。垣根仕立てで栽培されています。

完全な機械収穫とデジタル計量によって過去の収穫量やアルコール含有量のデータと比較しながらブドウを収穫しています。自動管理された2つの冷却装置を使って

ステンレスタンクで発酵され、濾過には回転真空濾過器を使用。熟成には15%フレンチオーク、残りはアメリカンオークを使用しています。

**WHITE WINE**

**Mocén, Verdejo&Viura, D.O. Rueda**

**モセン・ベルデホ & ビウラ**

近年栽培面積が減ってきているビウラ種の良さを再度見直せる白。

混醸で料理に合わせ易いワインに仕上げている。

ブドウ品種:ベルデホ、ビウラ

code 4933238059785      2013      SP2113-24      750ml / 12      ¥1,900

**Mocén, Verdejo, D.O. Rueda**

**モセン・ベルデホ**

しなやかで芳醇、アルコールも高くボディがある。

高品質白ワインの産地ルエダの中でもコストパフォーマンスの高いワインとして知られている。

ブドウ品種:ベルデホ100

code 8422752000015      2012      SP2112-23      750ml / 12      ¥2,300



Castilla y León (Spain) カスティーリャ・イ・レオン州	Bodegas Tionio S.A. (PARXET S.A.) ボデガス・ティオニオ (パルシェット)	Ribera Del Duero (Pesquera de Duero) リベラ・デル・デュエロ (ペスケラ・デ・デュエロ)
---	--	---

バルセロナ近郊で上質なカバを生産しているパルシェット社が、1995年にEL Pago de Caserと呼ばれる地に新しいボデガを設立。高品質で濃厚な赤ワインの生産を開始。1996年がファースト・ヴィンテージ。

### RED WINE

#### Austum, D.O. Ribera Del Duero

##### アウストウム

近年生産が開始されたティオニオのセカンドワイン。

ブドウ品種: テンタ・フィナ100

ヴィンテージのキャラクターを引き出す醸造。ステンレスタンクで発酵後、アリエー産の新樽と木目の細かいアメリカンオークで6ヶ月間熟成。

○若々しい鮮やかな赤紫色。赤い果実の凝縮感。なめらかなタンニンといきいきとした酸味。

code 8410855601000      2012      SP1112-40A      750ml / 6      ¥2,800



#### Tinto Tionio, D.O. Ribera Del Duero

##### ティント・ティオニオ

女神Thyone (Dionysos <バックス>の母)に因んだ名を持つこのワインは、味わいの骨格がしっかりしており濃厚。

ブドウ品種: テンタ・フィナ100

1999年より醸造学で名高いカリフォルニアUCデビス校から持ち戻ったテンブラニーリョのクローン50%ブレンド(色が濃く凝縮し力強さを持つ)。

発酵と熟成には、フランス・アリエー産の新樽を使用。

○濃い赤紫をした濃縮したラズベリーの心地良い香りにタバコやチョコレートを想わせる感じが混じる。果実味も豊かで、タンニンとの調和が絶妙な仕上がり。

code 8410855512009      2010      SP1610-11      1,500ml / 4      ¥8,500

code 4933238061696      2012      SP1112-11A      750ml / 6      ¥4,100

2014      SP1114-11A      750ml / 6      ¥3,900



Murcia (Spain) ムルシア州	D'Este Vino (El Molet) デステ・ビーノ (エル・モレ)	Jumilla フミーリャ
-------------------------	---	------------------

良質なスペインワインを、良心的な価格で展開する事を目的として設立されたプロジェクト。

EL MOLETはワインメーカーであるホアキン・ガルヴェスト、アメリカのスペインワインのインポーター、アウレリオ・カベストレロによる良質なスペインワインを、

良心的な価格で展開する事を目的として設立されたプロジェクトです。重過ぎないバランスの良さが特徴。標高の高い場所を選んで植えられたそれぞれの品種のブドウはゆっくりと成熟しブランドされ、香り高いワインを生み出します。

### RED WINE

#### EL Molet, D.O. JUMILLA

##### エル・モレ

各専門誌で高評価を受けているバランスの良い赤。

ブドウ品種: テンブラニーリョ40、モナストレレ45、シラー10、カベルネ・ソーヴィニヨン5

温度管理されたステンレスタンクで発酵。その後6ヶ月間フレンチオーク樽の熟成を経てボトリング。

○深い紫色。スギ、タバコ、鉱物とブラックベリーの豊かな香り。スパイシーさも心地良く滑らかで構成がしっかりしている。

code 8412276868994      2013      SP1113-42      750ml / 12      ¥2,200



Murcia (Spain) ムルシア州	Bodegas Ego ボデガス・エゴ	Jumilla フミーリャ
-------------------------	------------------------	------------------

ボデガス・エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。

ボデガス・エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。歴史ある街の中心地から数キロ離れたブドウ栽培に恵まれた立地にあり、25haのブドウ畑を所有。

樹齢50年にもなる接木をしていない(=ピエ・フランコの)テンブラニーリョやシラー、土着品種のモナストレレの栽培を行なっています。当地の気候と相まって、

凝縮した果実味とそれに溶け込むバランスの良い酸味を持つ果皮の厚い小さな粒のブドウを栽培し、フミーリャの特有の濃厚なワインを生み出しています。

ワイナリーの理念としてEgo (尊厳)、Talento (能力)、Infinito (可能性)を掲げ、試行錯誤を繰り返しながらコストパフォーマンスに優れた高品質ワインを生産し続けています。

今やその評価はうなぎのぼり。名高いワインコンクールで常に上位を占める様になっています。

### RED WINE

#### Talento, D.O. Jumilla

##### タレント

溢れんばかりの果実味を持ちながらも繊細さを感じるワイン。

暖かくやわらかい果実味。バランス良く程よい酸味のポルドースタイル。

ジルベール・エ・ガイヤールワインガイドにおいて2014年が金賞受賞。

ブドウ品種: モナストレレ50、シラー50

アメリカンオークにて2ヶ月間の熟成。

code 8437009346150      2014      SP1114-05G      750ml / 12      ¥2,000





**Marionette, D.O. Jumilla****マリオネット**

豊かな果実味とまろやかなトーストの香り。

フルーティで滑らかなタンニンと果実味が口の中で溶け合う伝統のスペインスタイル。

ジルベール・エ・ガイヤールワインガイドにおいて2014年、2015年が金賞受賞。

ブドウ品種: モナストレレ50、シラー50

15~25日間、24~26℃を越えないように設定されたステンレスタンクで発酵。アメリカンオークにて2~3ヶ月間の樽熟成。

2015 SP1115-06G 750ml / 12



¥2,000

**Goru Organic, D.O. Jumilla****ゴル・オーガニック**

モナストレレ100%で作られるオーガニック認証ワイン。

とてもよく熟した豊かな果実味があり、心地よいソフトなタンニン。

ジルベール・エ・ガイヤールワインガイドにおいて2013年、2015年が金賞受賞。

ブドウ品種: モナストレレ100

アメリカンオークにて2ヶ月間の樽熟成。平均樹齢25年有機栽培のブドウ畑から。

code 8437013527088 2013 SP1113-07G 750ml / 12

2015 SP1115-07G 750ml / 12



¥2,000

¥2,000

**Galicia (Spain)****ガリシア州****Bodegas As Laxas****ボデガス・アス・ラサス****Rías Baixas****リアス・バイシャス**

スペイン北西部ガリシアのD.O.リアス・バイシャスで品質の高い白ワインを生産。

1862年に遡る歴史あるボデガ。Mino川岸に位置するArbo教区にあります。以前よりその品質の高さは定評がありましたが、近年、最新の醸造技術を取り入れることにより、品質の向上がみられ、更に評価が上がっています。

**WHITE WINE**

Laxas, D.O. Rías Baixas

ラサス

International Wine & Spirit Competitionなどスペインのみならず

世界中のワインコンクールでの受賞歴も多数。

2006年10月アルバリーニョ・ワインの最高峰としてロバート・パーカーに推薦された辛口白ワイン。

ブドウ品種: アルバリーニョ100

〇クリーンで光沢があり、青リンゴの爽やかなフレーヴァーがきれいにひろがる。香り高く繊細な味わい。

code 4933238063591 2014 SP2114-29 750ml / 12

2015 SP2115-29 750ml / 12



¥3,000

¥3,000

**Castilla La Mancha (Spain)****カスティージャ・ラ・マンチャ州****Mont Reaga****モント・レアガ****Cuenca****クエンカ**

ラマンチャ地方の宙吊りの家(CASAS GOLGADAS)で有名なクエンカのメーカー。

2001年から83エーカーの土地にプランテーションが始まり、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、テンプラニーリョを植えています。石灰岩が多く、粘土質が混じった痩せた土地。一番高いエリアは海拔750mを越え、大変風通しが良く健全なブドウが育ちます。収穫は糖度、酸度、色等を見極めて夜間に素早く行なわれます。

スペイン国内の雑誌等で、新しいタイプの優れたコストパフォーマンスを持つワインとして頻繁に取り上げられています。

**WHITE WINE**

Isola Blanco de Mont Reaga

イソラ・ブランコ・デ・モント・レアガ

ベルデホからのコクとモスカテルからのフレッシュさのバランスがとれた、

フルーティでさわやかな辛口。

ブドウ品種: ベルデホ80、モスカテル20

ラベルはスペインでアマポーラ(ポピー)と呼ばれる花。

平均樹齢15年。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行う。標高が高い区画のため、キレイな酸が得られるブドウが育つ。

2015 SP2115-41 750ml / 12

¥1,700



Mont Reaga, Blanco, Vino de la Tierra de Castilla

モント・レアガ・ブランコ

オーナー夫人のこだわりから造られる唯一の白ワイン。

フルーツとともにバター、トーストの香りが程よく香る。

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100

アメリカン・フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成。多くは当地の高級レストランで消費される。

code 8437005977600 2010 SP2110-28A 750ml / 6

¥3,100

**RED WINE**

Isola de Mont Reaga, Vino de la Tierra de Castilla

イソラ・デ・モント・レアガ

マセラシオンカルボニックによるフルーティでリーズナブルなワイン。

ラベルはスペインでアマポーラ(ポピー)と呼ばれる花。

ブドウ品種: テンプラニーリョ50、シラー50

code 8437005977402 2014 SP1114-25 750ml / 12

¥1,800



## Tempo de Mont Reaga, Vino de la Tierra de Castilla

## テンポ・デ・モント・レアガ

300Lのフレンチオークで熟成したこのメーカーの上級品。ラベルはツバメをあしらったもの。

ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン50、メルロ50

code 8437005977204	2009	SP1109-26	750ml / 12	¥2,100
	2011	SP1111-26N	750ml / 12	¥2,100



## Mont Reaga, Clasico, Vino de la Tierra de Castilla

## モント・レアガ・クラシコ

スペインワインガイドのGUIDE PENINで度々高得点を獲得。モント・レアガの旗艦ワイン。

ブドウ品種:シラー100

アメリカン・フレンチオークの新樽で18~24ヶ月熟成、タンニンが丸く溶け込み複雑な味わいとなっている。

code 8437005977204	2005	SP1105-48A	750ml / 6	¥5,100
--------------------	------	------------	-----------	--------



Castilla La Mancha (Spain)	Bodegas Martúe	Toledo
カスティーリャ・ラ・マンチャ州	ボデガス・マルトゥーエ	トレド

## 濃厚かつエレガントな高いレベルの赤ワインを生産。

マルトゥーエはブドウ栽培に最適なラマンチャ州トレドのラ・グアルディア地区にあります。ボデガは2002年に完成。地下7mのセラーは温度16℃、湿度75%に保たれ、最適の熟成庫となっています。所有畑は大きく二つ(CAMPO MARTUELA, ELCASAR)に分けられており、1990年から324haのCAMPO MARTUELAに、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、テンブラニーリョ、プティ・ヴェルド、が植えられ、2000年からはELCASARの55haの土地にカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、テンブラニーリョ、プティ・ヴェルド、マルベック、シャルドネが植えられました。マルトゥーエの名前はオーナー、ファウスト・ゴンザレスの最愛のマルタ夫人に因んだもの。ラベルにはワインのスタイルをイメージした楽器が描かれています。

## RED WINE

## Martúe, D.O. Pago Campo de La Guardia

## マルトゥーエ

コスト・パフォーマンスに優れた濃厚な赤ワイン。

非常にバランスが良く、口当たりはとてまろやかでシルキー。

ブドウ品種:テンブラニーリョ34、メルロ33、カベルネ・ソーヴィニオン31、シラー2

CAMPO MARTUELAの畑のブドウを使用。フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%で8ヶ月熟成。

〇ブラックベリーやカカオ、コーヒーなどの濃密でエレガントな香り。樽から来る香りも上品な印象。スパイス感と混ざり合って程良いアクセントに。

code 8437003739088	2011	SP1111-29A	750ml / 6	¥2,900
--------------------	------	------------	-----------	--------



## Martúe Especial, D.O. Pago Campo de La Guardia

## マルトゥーエ・エスペシャル

このボデガの名声を高めた傑作。

ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン68、メルロ20、シラー12

“CAMPO MARTUELA”と“EL CASAR DE LA GUARDIA”の畑のブドウを使用。

ステンレスタンクで30日間のマセラシオンの後、フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%で発酵、14ヶ月熟成。

〇凝縮したアロマ、パワフルなフレーヴァーを持つ濃厚なワイン。長期熟成が期待出来る偉大なポテンシャルを持っている。

code 8437003739972	2010	SP1110-37A	750ml / 6	¥4,500
--------------------	------	------------	-----------	--------



Castilla La Mancha (Spain)	Miguel Calatayud S.A.	Valdepeñas
カスティーリャ・ラ・マンチャ州	ミゲル・カラタユド	バルデペーニャス

## バルデペーニャスで良心的な価格の銘酒を生み出すメーカー。

石の谷の意味を持つバルデペーニャスは、メセタの南端、シエラモレナ山脈の麓に位置しています。大陸性の気候で寒暖の差が激しく、リオハと異なり降雨量が少ないのが特徴です。まだまだ隠れた銘酒のあるエリアです。1940年設立の当メーカーはフラットな地形の赤土(チョークを含む)の土壌の畑を所有。ブドウの樹の台木はアメリカのものを使用。収穫はすべて手摘み。近年、温度コントロール可能なステンレスタンクを導入。ブランド名 Vegaval Plataは“バルデペーニャスの銀の谷”の意。

熟成にはアメリカンオーク(Magrenan)のみを使用。

## WHITE WINE

## Vegaval Plata, Verdejo, D.O. Valdepeñas

## ベガバル・プラタ・ベルデホ

フレッシュでバランスの良い味わいのスペイン辛口白。

ブドウ品種:ベルデホ100%

〇輝きのある緑がかかったレモンイエローを呈したこのワインはトロピカルフルーツのアロマとグレープフルーツ、ライムを想わせるフレッシュな香り、高貴な白い花や月桂樹の香りが印象的です。果実のフレッシュ感とフルーティーさのバランスが良く取れ、引き締まったミネラルが力強さを与えています。

魚介や鶏肉を使った料理とよく合います。

code 8422027000153	2015	SP2115-42	750ml / 12	¥1,400
	2015	SP2115-42N	750ml / 12	¥1,400

SP2115-42



## RED WINE

## Vegaval Plata, Tempranillo, D.O. Valdepeñas

## ベガバル・プラタ・テンブラニーリョ

ルビー色。エレガントで熟した果実の香り。ボディもしっかりしており、バランス良いタイプ。

ブドウ品種:テンブラニーリョ

code 8422027000337	2014	SP1114-54	750ml / 12	¥1,400
--------------------	------	-----------	------------	--------



**Vegaval Plata, Crianza, D.O. Valdepeñas**  
**ベガバル・プラタ・クリアンサ**

8ヶ月の熟成後、6ヶ月の瓶熟成。ライトな飲み口だがバランスが良く、コストパフォーマンスが高い。

ブドウ品種: センシベル100(テンブラニリーヨ)

code 8422027000313	2010	SP1110-09	750ml / 12	¥1,800
code 8422027000313	2011	SP1111-09	750ml / 12	¥1,600


**Vegaval Plata, Réserve, D.O. Valdepeñas**  
**ベガバル・プラタ・レセルバ**

14ヶ月間樽熟成。熟成によりワインに深みが出てきている。現在飲み頃。

ブドウ品種: センシベル100(テンブラニリーヨ)

code 8422027000320	2010	SP1110-08	750ml / 12	¥2,000
--------------------	------	-----------	------------	--------


**Vegaval Plata, Grand Réserve, D.O. Valdepeñas**  
**ベガバル・プラタ・グラン・レセルバ**

24ヶ月間樽熟成。フルーティですべての要素がバランス良く溶け合っている。

同社レーベルの上級品。

ブドウ品種: センシベル100(テンブラニリーヨ)

code 8422027000351	2008	SP1108-07	750ml / 12	¥2,500
code 8422027000351	2009	SP1109-07	750ml / 12	¥2,500


**Navarra (Spain)**

ナバーラ州

**Finca Albret**

フィンカ・アルブレット

**Cadreira**

カドレイタ

**最新の醸造技術を保持し優れたコスト・パフォーマンスを持つワインを生産。**

ナバーラの最後の王、フアン・デ・アルブレットの名を取ったこのボデガはCadreiraに位置し、当地で最もブドウ栽培に適した土壌と気候を持つ50ha以上のブドウ畑に囲まれています。最新の醸造技術を保持し、2,000個の新しいアメリカンとフレンチオークを所有。土壌はエプロ河とアルゴン河の水捌けの良い堆積土砂の段丘。畑を形成するにあたり、気候、水、養分、害虫、病気等ブドウ生育に重要なデータを加味した上で、GPSとレーザーを駆使してマーキングを施す最新の植樹法を採用しています。

**WHITE WINE**
**Albret, Chardonnay, D.O. Navarra**
**アルブレット・シャルドネ**

**最も質が高く、アロマティックなブドウを生み出す区画のシャルドネ100%から造られる**

**魅力的な白ワイン。**

ブドウ品種: シャルドネ100

最も厳しい選別、醸造工程を経ている。樽で発酵。ジュビユーとトロンセ産の一番上質なフレンチオークで5ヶ月熟成。

〇輝きのあるレモンイエロー。申し分ない力強さのあるフルーティで複雑なノーズと、バニラ、シナモン、カラメルのかすかなニュアンス。

魅力的な酸と甘い果実味のバランスが素晴らしく、ジュシーなフルーツフレーヴァーが際立ち、とても心地良いフィニッシュが続く。

code 8411971000159	2012	SP2112-27	750ml / 12	¥3,200
--------------------	------	-----------	------------	--------


**RED WINE**
**Albret, Crianza, D.O. Navarra**
**アルブレット・クリアンサ**

**理想的なタイミングで収穫された3品種を絶妙のバランスでブレンド。**

ブドウ品種: テンブラニリーヨ60、カベルネ・ソーヴィニオン20、メルロ20

マセラシオンと発酵は特注ステンレスタンクで。その後14ヶ月オーク樽(フランス産とアメリカ産)で熟成。その後10ヶ月ボトル熟成。

〇チェリーレッドのローブと強く心地良いノーズを持ち、チョコレート、赤いベリー系のフルーツのニュアンスに加え、バニラ、熟したフルーツ、シナモン、オークの感じを伴う。

ジュシーなタンニンの背後にきちんとした程よい酸味と甘いフレーヴァーが風味を添えている。

code 4933238061740	2011	SP1111-31	750ml / 12	¥2,800
	2012	SP1112-31	750ml / 12	¥2,700


**Albret, Reserva, D.O. Navarra**
**アルブレット・レセルバ**

**完熟ブドウを使用した濃厚な赤。2005年ブリュッセルワインコンクールで金賞受賞。**

ブドウ品種: テンブラニリーヨ85、カベルネ・ソーヴィニオン10、メルロ5

フレンチ&アメリカンオークで18ヶ月熟成後、24ヶ月ボトル熟成。

〇輝きのある澄んだ情熱的なルビー色。チェリー、プラムのクリーンなアロマにミントチョコ、トースト、シナモン、ココアのニュアンスが混じる。

バランスの良いフレーヴァーと酸を持ち、複雑さを伴う良い構成で、オークの香りが品良く混じる調和の取れたフィニッシュ。

code 4933238063621	2011	SP1111-32	750ml / 12	¥3,000
--------------------	------	-----------	------------	--------



Vinho Verde (Portugal)  
ヴィーニョ・ヴェルデ

Sociedade Agricola Vinho Alvarinho de Moncao.Lda.  
ソチエダド・アグリコーラ・ヴィーニョ・アルヴァリーニョ・デ・モンサオ

Moncao  
モンサオ

**アルヴァリーニョにこだわった最高品質のヴィーニョ・ヴェルデを生産。**

17世紀に建てられた荘園で、ポルトから130km北になる、ヴィーニョ・ヴェルデとしてはほとんど北限でスペインとの国境の街モンサオに位置する家族経営の生産者。産地はスペインの白の銘醸地リアス・バイシャスに近く、ヴィーニョ・ヴェルデでも最高品質とされるアルヴァリーニョにこだわっており、そのテロワールにより固有のワインの伝統を有している。60~70%が輸出向けだが日本へは初登場。

**WHITE WINE**

Solar de Serrade, Alvarinho-Trajadura, D.O.Vinho Verde

ソラル・デ・セラーデ アルヴァリーニョ・トラジャドゥーラ

ヴィーニョ・ヴェルデで最も高貴なブドウのコンビネーションで完璧にバランスが取れたワイン。

飲みやすくフルーティに仕上げた辛口。

ブドウ品種: アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ

トロピカルフルーツを思わせるとてもエレガントな香り。バランスが取れ飲みやすくとてもフルーティ。

2015 PG2115-02 750ml / 12



¥2,000

Solar de Serrade, Alvarinho, D.O.Vinho Verde

ソラル・デ・セラーデ・アルヴァリーニョ

国際コンクールでも評価が高く数々の賞を受賞している、トップクオリティのヴィーニョ・ヴェルデ。

ブドウ品種: アルヴァリーニョ

ヴィーニョ・ヴェルデでも高級品種のアルヴァリーニョのみを使った、キレイなミネラルと重厚感のある上質な辛口。

フローラルな芳香に熟した桃の香り、爽やかでピュアで深く長く続くフィニッシュが心地良い。

2015 PG2115-03 750ml / 12



¥2,500