

















パラジャパンおすすめワイン一覧

	MCBDB14	IsR13	MXMT13	XIC13	BDB12	LAP13	AET12	TeV12
外観								
色	白/泡	白	白	白	白	白	赤	赤
品名	ブリュット・デ・ブリュット Brut de Brut	イサベリーノ・ルエダ Isabelino Rueda	マリエッタ Marieta	チック XIC	ダイヤモンド・ブランコ Daimon Blanco	ア・ペル A pèl	エドゥアルド・ティント Eduardo Tinto	テラ・ベルメラ Terra Vermella
ヴィンテージ	NV	2013	2013	2013	2012	2013	2012	2012
ブドウ品種	パレリャーダ 40% チャレッコ 30% マカベオ 30%	ベルデホ 65% ピウラ 35%	アルパリーニョ 100%	チャレッコ 100%	ピウラ 30% ソーヴィニヨンブラン 30% マルバシア 25% テンブラニーヨブランコ 15%	チャレッコ 100%	テンブラニーヨ 100%	カリニヤン 50% ガルナチャ 40% シラー 10%
生産者及び生産地	マリア・カサノヴァ DOペネデス	レイーナデ・カステリーヤ DOルエダ	マルティーン・コダックス DOリアスバイシャス	アグスティ・トレリーヨ DOペネデス	ボデーガス・トピーア DOクリオハ	ロチャレル DOペネデス	ボデーガス・アントニオ・アラエス DOバレンシア	テラ・ベルメソ DOモンサン
アルコール度数	11.5%	13.0%	12.0%	11.5%	12.5%	12.5%	13.0%	14.0%
コメント	スペイン国内でも厳選されたレストランのみ採用されている14ヶ月間瓶内熟成	樹齢12年～15年より収穫「イサベリーノ」は、このワイナリーが中世時代、イサベル女王に献納していたため命名。	リアスバイシャス公認、アルパリーニョ種で唯一のセミセコ微発泡 Premios Baco Joven 金賞受賞 (12)	オーガニックワイン 16日間、22℃で制御発酵	Penin Guide 90点('09,'10) マルバシア 3ヶ月間アメリカンオーク新樽熟成	自然の酵母を使用し、科学的な濾過をかけていないオーガニックワイン	14ヶ月間フレンチ、アメリカン、ハンガリアンオーク樽にて熟成	CWSA2013にて金賞受賞 8ヶ月間ステンレス容器熟成
参考上代価格(税別)	¥1,900	¥1,400	¥1,750	¥1,900	¥1,900	¥3,200	¥1,400	¥1,750
MEMO								

	AMV12	BDT12	AVSD13	EL12	B114T	ADM11	6CT0312	LO10
外観								
色	赤	赤	赤	赤	赤	赤	赤	赤
品名	マラ・ヴィーダ Mala Vida	ダイヤモンド・ティント Daimon Tinto	ヴィヴィール・シン・ドルミール Vivir Sin Dormir	エリオス Elios	クアトロ・テ 4T	アイ・デ・ミ Ay De Mi	セイス・セバス・セイス 6Cepas6	ロイダーナ Loidana
ヴィンテージ	2012	2012	2013	2012	2011	2011	2012	2010
ブドウ品種	モナストレレ 30% テンブラニーヨ 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 30% シラー 10%	ガルナチャ 85% テンブラニーヨ 15%	モナストレレ100%	ガルナチャ 40% カリニエーナ 40% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% シラー 10%	ティンタデロ 100%	ガルナチャ70% シラー30%	テンブラニーヨ 100%	ガルナチャ 45% カリニエーナ 40% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% シラー 5%
生産者及び生産地	ボデーガス・アントニオ・アラエス DOバレンシア	ボデーガス・トピーア DOクリオハ	ボデーガス・アントニオ・アラエス DOフミア	コステルス・デル・プリオラト DOCプリオラト	パラシオ・デ・ヴィラチカ DOトロ	ヴァン・デル・トロ DOテラアルタ	ボデーガス・ペリカ DOクリオハ	マルコ・アペーリヤ DOCプリオラト
アルコール度数	13.5%	14.0%	14.5%	14.5%	14.0%	15.0%	13.5%	14.5%
コメント	ペニンガイド 91点 エル・ボデガス 2011金賞受賞 8ヶ月間フレンチオーク樽熟成	Penin Guide 90点 ('09,'10) 6ヶ月間フレンチアメリカンオーク新樽熟成	ES-ECO-017-CLM Agricultura UE 取得のオーガニックワイン	ブリュッセル国際ワインコンクール金賞受賞 10ヶ月間フレンチオーク樽熟成	6ヶ月間アメリカンオーク樽熟成	18年～40年のブドウ畑より収穫 12ヶ月の樽熟成	2013年ワイン王国バレンシアコンテスト第1位 Penin Guide 90点 6ヶ月間フレンチオーク新樽熟成	エチケッとは有名画家ジョセップ・キノバルトより生産者に送られた絵画
参考上代価格(税別)	¥1,750	¥1,900	¥1,900	¥2,750	¥2,750	¥3,600	¥3,700	¥3,700
MEMO								

