

















パラジャパンおすすめワイン一覧

	MCBDB14	IsR13	MXMT13	XIC13	BDB12	TLD13	ADM11	LAP13
外観								
色	白/泡	白	白	白	白	白	赤	白
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	テ・ラ・デディコ Te La Dedicco	アイ・デ・ミ Ay De Mi	ア・ペル A pèl
ヴィンテージ	NV	2013	2013	2013	2012	2013	2011	2013
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% テンブラニリーヨブランコ 15%	ガルナッチャブラン、 シュナン	ガルナチャ70% シラー30%	チャレッコ 100%
生産者及び 生産地	マリア・カサノヴァ DOペネデス	レイナデ・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・トビーア DOクリオハ	ヴァン・デル・トロ DOテラアルタ	ヴァン・デル・トロ DOテラアルタ	ロチャレル DOペネデス
アルコール度数	11.5%	13.0%	12.0%	11.5%	12.5%	13.0%	15.0%	12.5%
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) 3ヶ月間アメリカンオーク新樽熟成	樹齢25年～90年より収穫 濃とともに3ヶ月間熟成 6,000本の限定生産	18年～40年のブドウ畑より収穫 12ヶ月の樽熟成	自然の酵母を使用し、科学的な濾過をにかけていないオーガニックワイン
参考上代価格 (税別)	¥1,900	¥1,400	¥1,750	¥1,900	¥1,900	¥2,400	¥3,600	¥3,200
MEMO								

	AET12	AMV12	TeV12	AVSD13	EL12	B114T	6CT0311	LO10
外観								
色	赤	赤	赤	赤	赤	赤	赤	赤
品名	エドゥアルド・ティント Eduardo Tinto	マラ・ヴィーダ Mala Vida	テラ・ベルメラ Terra Vermella	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	セイス・セバス・セイス 6Cepas6	ロイダーナ Loidana
ヴィンテージ	2012	2012	2012	2013	2012	2011	2011	2010
ブドウ品種	テンブラニリーヨ 100%	モナストレレ 30% テンブラニリーヨ 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 30% シラー 10%	カリヤン 50% ガルナチャ 40% シラー 10%	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%	ティンタデトロ 100%	テンブラニリーヨ 100%	ガルナッチャ 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バルンシア	ボデーガス・アントニオ・アラエス DOバルンシア	テラ・ベルソナ DOモンサン	ボデーガス・アントニオ・アラエス DOアリア	コステルス・デル・アリオラト DOCアリオラト	パラシオ・デ・ヴィラチカ DOトロ	ボデーガス・ベリカ 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	13.0%	13.5%	14.0%	14.5%	14.5%	14.0%	13.5%	14.5%
コメント	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	ペニンガイド 91点 エルス・ボテゲルス 2011金賞受賞 8ヶ月間フレンチオーク樽熟成	CWSA2013にて金賞受賞 8ヶ月間ステンレス容器熟成	ES-ECO-017-CLM Agricultura UE 取得のオーガニックワイン	プ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	2013年ワイン王国ラベルコンテスト第1位 Penin Guide 90点 6ヶ月間フレンチオーク新樽熟成	エチケット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)	¥1,400	¥1,750	¥1,750	¥1,900	¥2,750	¥2,750	¥3,700	¥3,700
MEMO								



輸入元: 株式会社パラジャパン 〒222-0033 横浜市港北区新横浜3-7-18-8F
TEL:045-477-2881 FAX:045-477-2882 e-mail: vinos@parajapan.co.jp

*最新のワイン情報は弊社ホームページよりダウンロードください。
<http://www.parajapan-wine.com/>