



**300軒の契約農家の葡萄をさらにセレクトションして造るブランド カバ M M**

モニストロルという名前は、とても小さな修道院に由来しています。この地域には700年間活動してきた修道院があり、その修道僧が各地に修道院を建設し、葡萄を造り始めました。

葡萄は約300軒の契約農家から買っています。長期間に渡る契約を結び、4人のアグノロミストが契約農家を訪問し、指導することで品質の良い葡萄を使うことができます。マス デ モニストロルでは、そうして育てられた葡萄をさらに選別し、良い葡萄のみを使用します。その選別から外れた葡萄は、別のブランドのカバとしてリリースされています。

# M M D.O. CAVA

38ヶ月  
瓶内熟成

カバ  
グラン  
レセルバ

樹齢90年のシャルドネも使用



## Cava Gran Reserva Brut Nature 2012

【白・辛口・スパークリング】

国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.カバ

葡萄品種：チャレロ、マカベオ、パレリヤダ、シャルドネ

樹齢の古い葡萄を使い、優れたヴィンテージのみ造られる生産量の限られた特別なカバです。38ヶ月熟成させています。畑の区画は細かく分かれており、それぞれに個性が異なります。栽培農家は、それぞれの区画の特徴を熟知しており、葡萄は最良の状態で収穫されます。収穫は20kgのケースを使い、手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はさらに選果テーブルで選別します。一次発酵、ボトリングした後、地下30mの熟成庫で38ヶ月ゆっくと寝かせます。非常にきめ細かな泡、熟したアプリコットや桃の果実のアロマがあり、フレッシュ、口を含むと柑橘系の果実のフレーバーと共に、ナッツやトーストしたパンを思わせる香ばしさが感じられます。生産量40,000本。

■品番：S-234 ■JAN：4935919072342 ■容量：750ml  
**¥3,780** (本体価格¥3,500)



株式会社 稲葉  
営業本部・流通センター  
東京支店  
福岡営業所

http://www.inaba-wine.co.jp  
TEL：052-301-1441 FAX：052-301-1701  
TEL：03-5333-3488 FAX：03-5333-3499  
TEL：092-739-9200 FAX：092-739-9800