



1,000円台にして、レセルバやグランレセルバの熟成感が楽しめる

熟成

ドラゴン
レセルバ
2010

樽で22ヶ月、その後瓶で18ヶ月熟成させています。樽熟成の初めの6ヶ月はアメリカンオークの新樽、その後はポルドーの5年樽を使用します。色は、ガーネットがかつた濃いルビーレッド、熟した黒い果実のアロマが広がります。滑らかで長く続くフィニッシュのある、力強い味わいのワインです。



ドラゴン
グランレセルバ
2008

熟成はアメリカンオークの3年樽とフレンチオークの2年樽で4年行います。それぞれの樽からのワインをブレンドし、ボトリングします。輝きのあるチェリーレッド。樽熟成によるアーモンドやチョコレート、バニラ、コーヒーのアロマ。バランスが良く、丸みのあるタンニンが感じられ、様々な要素が混ざりあつた複雑さのある余韻があります。



2008年が無くなり次第
2010年へ切り替わります

【赤・ミディアムボディ】

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、テンブラニー
リョ、メルロ、その他

国/地域：スペイン/D.O.カタルーニャ

品番：S-167/JAN：4935919071673/容量：750ml

¥1,404 (本体価格¥1,300)

【赤・フルボディ】

葡萄品種：テンブラニーリョ、シラー、ガルナツチャ

国/地域：スペイン / D.O.カタルーニャ

品番：S-232/JAN：4935919072328/容量：750ml

¥1,728 (本体価格¥1,600)