



NEW ARRIVAL

可愛いワイン♡と
侮るなかい!

Parajes del Vino

パラヘス デル ヴィーノ



スペインに根を張り、各産地に知り尽くしたダビド フランコ氏が手掛けるワイン

Sigue al Conejo Blanco

～ 白ウサギを追え ～

不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベル。

ラベルにはウサギの飄々とした姿がユーモラスに描かれています。

カラタユードのエリアで産する単一品種で造られたワインです。



新入荷 / マカベオの品質の高さも、取引開始の決め手となりました

シゲ アル コネホ ブランコ マカベオ 2021

Sigue al Conejo Blanco Macabeo <スクリュューキャップ>

畑の標高は600～800m、平均樹齢は25年から30年です。畑は石が多くみられるスレート（粘板岩）土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ16～18度の低温に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。新鮮な白い果実の甘く豊かなアロマが広がります。口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられ、口当たりはやわらかく、とても親しみやすい味わいです。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カラタユード

生産者：パラヘス デル ヴィーノ 葡萄品種：マカベオ

オーガニック認証：SHC

品番：S-267/JAN：4935919072670/容量：750ml



¥1,430(本体価格¥1,300)



＼ 新入荷 ＼

カタユードのガルナッチャを使用した、こだわりの赤

シゲ アル コネホ ブランコ ガルナッチャ 2019
Sigue al Conejo Blanco Garnacha <スクリュューキャップ>

畑の標高は600~800m、平均樹齢は25年から30年です。土壌はスレート(粘板岩)と粘土です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ、24~25度に温度コントロールしながら7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成は樽で4ヶ月間行います。よく熟した果実味、しっかりとしたタンニンと骨格が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カタユード
生産者：パラヘス デル ヴィノ
葡萄品種：ガルナッチャ オーガニック認証：SHC
品番：S-269/JAN：4935919072694/容量：750ml



¥1,430(本体価格¥1,300)

El Niño y La Luna

～ 少年と月 ～

エル ニーニョ イ ラ ルナはカタユードのエリアで有機栽培された葡萄で造られるオーガニックワインのシリーズです。
「El Niño y La Luna=少年と月」という名の通りのラベルデザインが特徴的です。



＼ 新入荷 ＼

エル ニーニョ イ ラ ルナ ブランコ 2021
El Niño y La Luna Blanco <スクリュューキャップ>

カタユードの「エル フラスノ」と呼ばれる畑で有機栽培された葡萄から造られています。畑の標高は600~800m、平均樹齢は25年から30年です。石を多く含むスレート(粘板岩)土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。柑橘系の果実を思わせるフレッシュな酸に新鮮なハーブの要素、マカベオの持つかすかにトロピカルなニュアンスがバランスよく混ざり合っています。爽やかさでとても心地良い口当たりです。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カタユード 生産者：パラヘス デル ヴィノ
葡萄品種：シャルドネ、マカベオ オーガニック認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-268/JAN：4935919072687/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)



＼ 新入荷 ＼

エル ニーニョ イ ラ ルナ ティント 2019
El Niño y La Luna Tinto <スクリュューキャップ>

ガルナッチャの畑は、モンカヨ山脈の麓、標高800mの場所に位置しています。他のエリアよりも気候が涼しいため、葡萄の成熟がゆっくりと進むことで豊かなアロマが生まれます。粘板岩と石灰岩の土壌は、日中の太陽熱を蓄え、気温の下がる夜は畑を温め、霜の被害から葡萄を守ってくれます。また、水はけがよいため、湿気が畑にこもらず病害の発生を防いでくれます。葡萄の平均樹齢は25年から30年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ24~25度に温度コントロールしながら約7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成はステンレスタンクと樽(ガルナッチャのみ)で約4ヶ月行います。フレッシュな赤い果実に少し熟したベリーの実の要素が混ざっています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カタユード 生産者：パラヘス デル ヴィノ
葡萄品種：テンプラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、ガルナッチャ
熟成：ステンレスタンクと樽で約4ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-270/JAN：4935919072700/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)