＼ 地葡萄プリエト　ピクードで造る
このエリアにしかない希少なロゼ ／

プリエト ピクードの特徴が表れた
色濃くしっかりとした味わい

パルデバジェス ロサド　2021
Pardevalles Rosado

プリエト　ピクードはユリの花のような香りを持っているため、ラベルにはユリの花が描かれています。しっかりとした濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。サラダ、お米料理と一緒に。魚やローストチキン、冷たい前菜にも合います。

畑は標高 820m にあり、丸石の多くみられる沖積土壌です。垣根仕立てのダブル　ギヨーです。樹齢は 10～20 年です。収穫は 10 月初旬にいます。12 時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾します。48 時間静置して、澱下げします。13 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

プリエト　ピクードの粒は非常に小さく、プリエト=コンパクトで、ピクード=オリーブ形という意味です。粒に対する果汁の比率は、テンプラニーリョが 75%であるのに対し、プリエト　ピクードは 60%しかありません。また、実に対して種の比率も高いと言え、葡萄自体が濃縮しており、パワフルな味わいが特徴的です。

ロゼ・辛口

国／地域等：スペイン／D.O.レオン
生産者：パルデバジェス
葡萄品種：プリエト ピクード
熟成：ステンレスタンク

◆品番：**S-170**　◆容量：**750ml**
◆JAN：**4935919071703**
¥1,870(本体価格¥1,700)

＼ 良質なロゼの産地ナバラで造られる
風味が詰まった力強いスタイル ／

しっかりと旨みがあり
キレとコクのバランスが素晴らしいロゼ

メディオディア　ロサド　2020
Mediodia Rosado　※無くなり次第 2021VT へ切り替わり

ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色、花やチェリー、苺の香りが感じられます。滑らかでソフトな口当たり、バランスがよく、新鮮な味わいです。ワイン名メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。

セニエ法で造っています。3～4 種類の酵母を使い、15 度で温度管理しながらステンレスタンクで発酵を行います。澱と共に 4 ヶ月間寝かせます。

★「コンクール　インターナショナル　モンディアル　ド　ブリュッセル 2021」金賞
★「チャレンジ　インターナショナル　デュ　ヴァン 2021」金賞
★「コンクール　インタナショナル　バッカス 2021」金賞

ロゼ・辛口　国／地域等：スペイン／D.O.ナバラ
生産者：ボデガ イヌリエータ
葡萄品種：ガルナッチャ、その他
品番：**S-116**／JAN：**4935919071161**／容量：**750ml**　**¥1,540**(本体価格¥1,400)

待望の再入荷
6月中旬入荷予定

＼ 「ルカ　マローニ　2023　テイスティングレポート」にて
99 点満点を獲得しました！ ／

美しいプロヴァンスカラーのエレガントなロゼ

カラレンタ　ロザート　2021
Calalenta Rosato

淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破砕した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10～12 度の低温で 18～22 日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで 30～35 日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。

ロゼ・辛口　国／地域等：イタリア／アブルッツォ
生産者：ファンティーニ　グループ
葡萄品種：メルロ　　熟成：ステンレスタンク
品番：**I-905**／JAN：**4935919059053**／容量：**750ml**　**¥2,420**(本体価格¥2,200)