

# QUINTA DA RAZA

キンタ ダ ハーザ

キンタ ダ ハーザのこだわりが詰まった

## ヴィーニョ ヴェルデ

### 一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なる “長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わい”

「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたい、注目の生産者のワイン

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P.ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョによって運営されています。50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティルワイン”に仕上げられています。一般的なヴィーニョ ヴェルデ同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワイン アドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われていますがそれは正しくありません。特にアルヴァリーニョやアヴェツソといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性があります」と話します。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。



## 軽快な飲み口が楽しめる“エントリーレベル”

RAZA シリーズはエントリーレベルのワインで、白は3種類の土着品種をブレンドして造ります。  
キンタ ダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。

### ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2022

Vinho Verde Raza Branco

<スクリュューキャップ>

3種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日~21日間、行います。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)



## ワイナリーの5代目の名を冠した“自信作”

ワイナリーの5代目、ジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョの名を冠したシリーズです。  
伝統的な土着品種を単一で仕込むことで、個々の葡萄の個性を際立たせています。

### ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2022

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

輝きのある淡い黄色、桃や熟したリンゴ、洋梨の少しトロピカルなアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュ、たいへん調和のとれた味わいです。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低压でゆっくりと圧搾した後、14度から16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日から21日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)



## ワイナリー名を冠した“上級キュヴェ”

ヴィーニョ ヴェルデに使用する土着品種の中でも、  
複雑さがあり長期熟成のポテンシャルを持つ葡萄品種アヴェッソを使用しています。

### ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2021

Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

グリーンを帯びた輝きのある黄色、オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。このワインは長期熟成の高い可能性を持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレイバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3時間から6時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低压でゆっくりと圧搾した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約18度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ワイン アドヴォケート 2022.4.30」90点 (飲み頃 2022~2029年)

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アヴェッソ 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)