

＼ New Arrival ！

新入荷

QUINTA DA RAZA
FAMILY ESTATE SINCE 1769

キンタ ダ ハーザから
ロゼワインが2アイテム
入荷致しました！



＼ NEW ！



3種類の土着品種をブレンドして造る、ロゼのヴィーニョ ヴェルデ
フレッシュで爽やかな飲み口が楽しめます

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2022 Vinho Verde Raza Rosé

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。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、低圧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行います。

【ロゼ・辛口】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C. ヴィーニョ ヴェルデ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

品質重視のヴィーニョ ヴェルデの生産者による自信作
2種類の土着品種で造る、ロゼのペット ナット

ハーザ ペット ナット ロゼ 2022 Raza Pet Nat Rosé

ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレーバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10～14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠栓> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、ヴィニャン

品番：PA-049/JAN：4935919360494/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

＼ NEW ！



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年9月時点のものです。