

MM



DO カバの規定よりも 長い熟成期間

DOカバ(DOカバ デ グアルダ)の最低熟成期間は9ヶ月ですが、このワインは瓶で15ヶ月の熟成を経て出荷されます。これにより、きめ細かな泡立ちや複雑な風味を得ることができます。MMの中ではスタンダードクラスのワインに該当しますが、妥協のない品質へのこだわりが感じられます。

コスパ抜群の ヴィンテージ入りカバ

葡萄、そしてワインの選別を行い、セレクションをクリアしているからこそ、品質には絶対の自信があります。ヴィンテージ入りでリリースするのも、こだわりです。手に取りやすい価格であるだけでなく、品質にもこだわっているからこそ、コストパフォーマンスの高さが感じられます。

セレクションされた 特別なキュヴェ

「マス デ モニストロル(通称 MM)」のカバは、昔の古い畑からの、品質の良い葡萄だけを使って造ります。良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスの「マルケス デ モニストロル」にしています。この厳しいセレクションが、スタンダードクラスながら高いクオリティを保つ秘訣です。

カバ セレクション エスペシャル ブルット 2022 Cava Selección Especial Brut

瓶で15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつつとしたアロマがあります。いきいとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。手頃な価格ですが、VTが入り、葡萄も厳しく選別したものを使用して、他の生産者のカバのプレミアムクラスと同等の品質です。

★「ワイン エンズージアスト 2024.10.1」92点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.11.5%>

国/地域:スペイン/ペネデス/D.O. 生産者:マス デ モニストロル

葡萄品種:マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%

熟成:瓶で15ヶ月熟成

品番:S-094/JAN:4935919070942/容量:750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。