

＼ 1000 円台のコストパフォーマンスの高いスペインワイン ／

# GABARDA

ガバルダ(野バラ)が自生していたことから畑はガバルドサ(野バラの土地)と呼ばれ、そこから出来るワインをガバルダと名付け、ラベルにも野バラを描いています。  
バレンタインの贈り物としてもおすすめです。



ガルナッチャを主体にシラーをブレンドした  
バランスよく親しみやすい 1 本

## ガバルダ ウノ 2023

*Gabarda 1*

ガルナッチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。やわらかいミルキーな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナッチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。葡萄は気温の低い夜の間に収穫します。発酵前に、8 度に保ちながら、5 日間コールド マセレーションを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ  
葡萄品種：ガルナッチャ、シラー

品番：S-181/JAN：4935919071819/容量：750ml

**¥1,430**(本体価格¥1,300)

一部を大樽で 1 ヶ月熟成させることで  
ボディにまるみを持たせています

## ガバルダ シャルドネ 2023

*Gabarda Chardonnay* ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

トロピカルフルーツや白い花の香りが、上品なバニラのノートと調和しています。生き生きとしてキレのよいフィニッシュです。収穫した葡萄は、発酵前に低温で 6 時間スキンコンタクトします。プレスした果汁は 10 度で 3 日間置いてから漉きします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。調和、深みを出すために、上質な澱だけを残し、毎週バトナージュを行います。25%を 25hL の大樽（新樽でない）で 1 ヶ月熟成させます。樽の風味を付けることが目的ではなく、ボディに丸みを持たせるためです。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：25%を 25hL の大樽で 1 ヶ月

品番：S-208/JAN：4935919072083/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)