

＼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畠はガバルドサ(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を感じられます。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
ボディに丸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日置いてから濾しきります。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、上質な濾しきだけを残し、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)