あの「ラヤ」に
待望の白ワインが新入荷！

WINE IMPORTER
INABA

LAYA CHARDONNAY

ラヤ　シャルドネ　2025

NEW

標高 710～900m の石灰岩土壌の畑から生まれる
果実味とミネラル、爽やかな酸が調和した 1 本

シャルドネの畑は標高 710～900mに位置しています。石灰岩および砂質ロームの土壌からフレッシュでミネラル豊かなワインが生まれます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運び、柔らかく圧搾します。葡萄の持つ純粋なアロマを保つため、アルコール発酵は低温に温度管理したステンレスタンクで行います。輝きのある淡い麦わら色、柑橘系の果実、リンゴや洋ナシのエレガントなフルーツを思わせるバランスの良いアロマが広がります。口に含むとしっかりとしたボディ、調和のとれたストラクチャーが感じられます。爽やかでバランスの取れた酸があり、長い余韻が心地よく感じられます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国／地域等：スペイン／アルマンサ／D.O.
生産者：ボデガス　アタラヤ　葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク　　認証：ヴィーガン
品番：**S-332**／JAN：**4935919073325**／容量：**750ml**

VEGAN

¥2,420(本体価格¥2,200)

ヒル　ファミリーの人気銘柄。エレガントで上質な 1 本

LAYA　ラヤ　2024

短期間樽熟成させたエントリーレベルのワインで、樹齢の若い葡萄を使用し、ガルナッチャ　ティントレラに 30%モナストレルをブレンドして、丸さを出しています。畑は、標高 700～1,000m に位置し、土壌は石灰質です。手摘みで収穫します。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークの新樽で 4 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国／地域等：スペイン／アルマンサ／D.O.
生産者：ボデガス　アタラヤ
葡萄品種：ガルナッチャ　ティントレラ 70%、モナストレル 30%
熟成：フレンチオークの新樽で 4 ヶ月　認証：ヴィーガン
品番：**S-160**／JAN：**4935919071604**／容量：**750ml**

VEGAN

¥2,310(本体価格¥2,100)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。