

DES DE 1992



PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

19世紀より代々、スペイン、ペネデスの地でワイン商としてワインに携わってきた、ペレ・ベントウーラ。その長い歴史の中でも特別なカバ “ヴィンテージ ブリュット・グラン・レセルバ”が2017年リリースされます。

—ヴィンテージ ブリュット・グラン・レセルバが特別な理由

- ・**単一区画のブドウのみを使用**:ブドウの個性を表現したカバとなっている。
- ・**古樹であること**:平均樹齢25年。最も古いブドウの木はスペイン内乱(1930年代)の前から現存する。
- ・**100%手作業**:刈り込みから収穫まで手作業で行い、その後、最高のブドウのみを選別。
- ・**良年のみリリース**:特別な年にのみ造られ、2013年ヴィンテージは造られていない。
- ・**少ない収穫量**:香り高い凝縮を与え、ブドウの品質を保つ為、収穫は8000kg/ha以下。
- ・**天然酵母を使用**:ブドウの皮に存在する天然酵母を一次、二次発酵両方に使用。技術的に難しいこの作業をすることで、テロワールを最大限に表現することが可能となる。
- ・**長期熟成**:複雑なブーケになり、凝縮感が生まれ、驚くほどバランスのとれたカバとなる。

初ヴィンテージながら、既に世界のコンクールでもメダル受賞や高得点を獲得し、このワインのポテンシャルの高さが証明されています。



ペレ・ベントウーラ ヴィンテージ ブリュット・グラン・レセルバ PERE VENTURA VINTAGE BRUT GRAN RESERVA

原産地：スペイン/ペネデス
格付け：DO カバ
品種：チャレロ 60%、シャルドネ 40%
味わい：発泡/白/辛口
アルコール度数：12.0%
熟成：ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成 36ヶ月以上
ヴィンテージ：2012
規格：750ml×6

JAN：8426998752103

上代 ¥10,000(税抜)

リュットレゾネ

サクラアワード 2017 ゴールド

ジルベール&ガイヤールコンクール 2017 金賞

キア・ペニン 2017 92点

美しく輝く金色がかかった麦わら色。ロザリオのような小さく細かいビーズが表面に王冠を形成している。香りは驚くほどパワフルで、黄色い花の豊富なアロマ。フェンネルやアニスを想わせるハーブの香りがチャレロ種の特徴をあらわしている。口の中ではクリーミーで余韻が長く、凝縮感があり、バタースコッチやビターなアーモンドバターのニュアンス。クリーミーでヴェルヴェッティ、疑いの余地なく非常に魅惑的。

