



# ブリュッセル国際ワインコンクール金賞受賞 驚きのハイコストパフォーマンスワイン。 LA COVA NEGRA

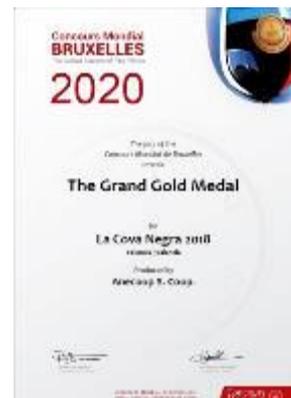
“黒い洞窟”を意味するコバ・ネグラは、厳選したテンプラニーリョをオーク樽で丁寧に熟成。豊かな果実味にしっかりとした酸と、程よいタンニンが溶け込み、バランスの良い飲み飽きしない味わいです。

造るのは柑橘類の生産者として世界有数の規模を誇るバレンシアの共同組合であるアネコープ。1986年よりワインの生産を開始し、伝統とモダンな技術の融合による素晴らしいコストパフォーマンスのワインは世界各国で高く評価されています。



## ラ・コバ・ネグラ LA COVA NEGRA

原産地：スペイン/バレンシア 格付け：DO バレンシア  
生産者：アネコープ  
品種：テンプラニーリョ 100% 味わい：赤/中重口  
アルコール度数：13.5%  
熟成：アメリカンオーク樽にて6ヶ月  
ヴィンテージ：2018  
規格：750ml×6  
JAN：8412276082369  
上代¥1,200(税抜)



美しく輝く深みのあるルビー色。ザクロ、ラズベリー、レッドカラントを想わせる、熟した赤系果実の香りに、リコリス、ヴァニラ、キャラメルを思わせるスモーキーなアロマが広がる。口当たりはやわらかく、凝縮した豊かな果実味にしっかりとした酸味が感じられ、味わいの中盤から広がる滑らかな渋みが印象的な芳醇な赤ワインです。

COVA NEGRA(黒い洞窟)は洞窟の壁の色を指し、由来となった洞窟はブドウ畑のあるラ・ヴァル・デルス・アルフォリン地域に実在します。