

■高品質なワインとビネガーを生産

バルセロナとタラゴナの間にあるペネデスの地区に、1990年に創業された家族経営のワイナリー。高品質なワインとビネガーを生産しており、世界の一流レストランやグルメショップで採用されている。父親が1980年代から植え始めた自社畑の中を、ローマ時代にローマへ通じる主要道路だったVia Augustaが通っていたため、ワイナリー名に使用した。双子の息子の兄 Juan Roca は畑、弟 Albert Roca はマーケティングを担当し、従兄弟の Enric Roca が醸造を担当している。



Joan & Enric(WineMaker) & Albert(SalesMarketing)



■ アウグストゥス ソーヴィニヨン・ブラン 2015 750ml

Avgvstvs Sauvignon Blanc

DO : ペネデス タイプ : 辛口白ワイン

ぶどう品種 : ソーヴィニヨン・ブラン 100%

樹齢 : 6年

醸造 : 4時間のコールドマセレーション、厳重な温度管理により発酵

テイastingコメント : バイス・ペネデス(ペネデス南)に位置する、乾燥し石の多い畑から、この透明感のある輝くワインが生まれました。柑橘のコンフィ、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香り、力強く濃厚、ほどよい酸味で口中に長く味わいが続きます。

品種特有の柑橘の風味が心地よい、魚介や魚料理にとても相性の良いワインです。

希望小売価格 3,200円(税別)



■ アウグストゥス シャレロ ベルメル 2014 750ml

Avgvstvs Xarel-lo Vermell

DO : ペネデス

ぶどう品種 : レッド シャレロ 100%

樹齢 : 50年以上 土壌 : 砂利の多い埴壤土

醸造・熟成 : ブランド ノワールのようにスキン コントクトをさせずに、低温で軽くプレスして、21日間温度管理しながら発酵。コンクリートの卵型のタンクで、6ヶ月間シュールリー。

色・味のタイプ : 果皮に色のあるブドウで造ったブランド ノワールのようなワイン。ワインの色は淡い黄色。辛口。

テイastingコメント : 輝く淡い黄色。グレープフルーツ、ピーチ、アプリコットの芳しさに、かすかに甘いクリームの香りがある。口に含むとボリュームのあるしっかりとした味わいで、その後、酸のフレッシュさが感じられ、後味の余韻も長い。

レッド シャレロは希少な品種で、古い株は世界で25ヘクタール程度しかなく、そのほとんどはペネデスにあります。この味わい深い、樹齢50年のレッド シャレロは、レスバトロールの含有量が多く、アンチエイジングにも貢献します。

希望小売価格 3,200円(税別)

■ アウグストゥス シャレロ +100 2014 750ml

Avgvstvs Xarel-lo +100

DO : ペネデス タイプ : 辛口白ワイン

ぶどう品種 : シャレロ 100%

樹齢 : 100年以上 土壌 : 埴壤土

醸造・熟成 : 低温で軽くプレスし、20日間温度管理しながら発酵。その後それぞれ自体の澱に他のシャレロの澱を加えて、シュールリー。

テイastingコメント : 淡い黄色。レモンやパイナップルの爽やかな香りの奥に、澱から醸し出されるミルクィな香りが潜む。フレッシュな味わいで、酸とコクのバランスがよい。ボトルで熟成可能。

ペネデスで最後に残った100年樹のシャレロの畑の1つで、地中海から最も離れた場所にあるため、フレッシュで柑橘系の特徴のあるワイン。

希望小売価格 3,200円(税別)



■ アウグストゥス ガルナッチャ ネグレ 2013 750ml

Avgvstvs Garnacha Negra

DO : ペネデス

ぶどう品種 : ガルナッチャ 100%

樹齢 : 40年以上 土壌 : 埴壤土

醸造・熟成 : 500リットルのフレンチオーク樽で、2日間コールドマセレーション後10日間発酵。上澄みを樽に入れ直し、6ヶ月間熟成後、ボトルで12ヶ月間以上熟成。

テイastingコメント : 層のやや薄いパープル系で、チェリーやベリー系のフルーティな香りに、かすかに樽のトースト香が加わる。口に含むとエレガントでほのかに甘みがあり、複雑な味わい。フィニッシュは繊細でトーストしたバニラの風味。

味のタイプ : ミディアム ボディ
ペネデスの南の端にある傾斜地の畑の古いガルナッチャで造ったワイン。

希望小売価格 3,500円(税別)