

MICROVINIFICACIÓN

Cellers
AVGVSTVS
FORVM

MICROVINIFICACIÓN<マイクロヴィニフィカシオンシリーズ>

良質なオーガニック畑を所有するセリェール・アウグストゥス・フォルムによる大変希少な品種、高樹齢のぶどうから造り出される限定シリーズです。

生産本数は各 1000~2000 本弱、そのそれぞれが良質なぶどうが育った時にしか生産されません。

収穫の時期になると果皮が赤く色付く希少品種「シャレロ ベルメル」、失われた土着品種「マルバシア・デ・シツチェス」、テンプラニーリョの亜種でありカタルーニャの土着品種である「ウル・デ・ジェブレ」など他にない味わいを楽しめます。



Joan & Enric (WineMaker) & Albert (SalesMarketing)



■ マルバシア・デ・シツチェス 2017 750ml

Malvasia de Sitges

DO: ペネデス

ぶどう品種: マルバシア・デ・シツチェス 100%

樹齢: 10 年

土壌: 肥沃な石灰質土壌

醱酵・熟成: 60% 500L のフレンチオーク樽、40% ステスタンクで発酵。そのままシュールリーで 4 ヶ月間熟成

テイastingコメント: 良質な酸による熟成感があり、力強く印象的な味わい。新鮮な野菜、パスタ、米料理、刺身や酢漬けの魚に合います。

希望小売価格 3,300 円 (税別)

新商品



■ ウル・デ・ジェブレ 2015 750ml

Ull de Llebre

DO: ペネデス

ぶどう品種: ウル・デ・ジェブレ 100%

樹齢: 40 年以上

土壌: 肥沃な石灰質土壌

醱酵・熟成: 4°C で 4 日間マセレーション。20°C で 9 日間発酵。500L の樽で 6 ヶ月間熟成。

テイastingコメント: ほのかにトーストを感じるフルーティな香り。果実味がありながら、品種と醸造方法がもたらす上品で繊細な味わい。

希望小売価格 3,300 円 (税別)

新商品



■ ソーヴィニヨン・ブラン 2015 750ml

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

発酵・熟成: 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、魚介や魚料理にとっても相性の良いワインです。

希望小売価格 3,200 円 (税別)



■ シャレロ ベルメル 2014 750ml

Xarel-lo Vermell

DO: ペネデス

ぶどう品種: シャレロ ベルメル 100%

(収穫の時期に果皮が赤く色づく希少品種)

樹齢: 50 年以上 土壌: 砂利の多い埴壤土

醱酵・熟成: ブラン・ド・ノワールのようにスキンコンタクトをさせずに、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。

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ような香りがあります。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、酸のフレッシュさを感じられ、後味の余韻も長く感じられます。

希望小売価格 3,200 円 (税別)



■ シャレロ +100 2014 750ml

Xarel-lo +100

DO: ペネデス

ぶどう品種: シャレロ 100%

樹齢: 100 年以上 土壌: 埴壤土

醱酵・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、酸とココのバランスがよい。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)



■ ガルナッチャ ネグレ 2013 750ml

Garnacha Negre

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

醱酵・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。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。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)