

### ■ 高品質なワインとピネガーを生産

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。

高品質なワインとピ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ます。

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ました。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ます。



Joan & Enric(WineMaker) & Albert(SalesMarketing)



### ■ メルロー シラー 2015 750ml Merlot & Syrah

DO : ペネデス

ぶどう品種 : メルロー62%、シラー38%

樹齢 : 9~15年

土壌 : 粘土を含む石灰質の堆積土壌

醗酵・熟成 : 22°Cで16日間発酵。軽いトーストのフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。

テイastingコメント : 熟したレッドフルーツや花の香り。フレッシュで飲みやすい味わいでありながら、軽く熟成も可能。肉料理、ジビエ、ソーセージ、チーズ、焼き魚に合います。

希望小売価格 2,700円 (税別)



サクラアワード 2017 金賞受賞



### ■ ルック 2017 750ml LOOK

DO : ペネデス

ぶどう品種 : シャレロ67%、マスカット26%、マカベウ4%、ソーヴィニオン・ブラン3%

醗酵・熟成 : 各品種は、糖度と酸性度のバランスが平均的な時点で収穫。

ステンレススチール製のタンクで4種類すべての香りと美味しいものを得るためにコールドプレス。

ステンレススチールタンクで2ヶ月間熟成、最後に、透明化し、軽くろ過し、瓶詰め

テイastingコメント : 地中海の近くに植えられたぶどう品種の香りとフレッシュさを楽しむというユニークな目的でこのLOOKは造られました。

前菜や軽いお料理と供にウェルカムワインとしても合いますし、気の合う仲間と気軽に楽しんでいただけます。あらゆる夏の料理に非常によく合い、シーフード、パエリア、フィデウアなど、魚介類がメインの料理でもお勧めです。

希望小売価格 2,200円 (税別)

新商品

