



オーガニック認定！ 各コンクールにおいて高評価！



◆最新の技術と伝統を融合させた「ボデガス・ムレダ」

ラ・マンチャの伝統的に高級ワインを生産する地域に位置しているムレダは、素晴らしい品質のワインを造るために伝統と技術を融合させたことで知られている若いワイナリーです。ワイナリーは、600,000 リットルもの容量がある大きなタンクだけでなく小さなワイン醸造もできるよう設計されています。

最新技術の機械は、仕上げる段階でのいくつかのプロセスを実行できるように作られています。

※スクリューキャップ使用しています。



■ ムレダ シャルドネ 2014

Mureda Chardonnay

Vino de la Tierra de Castilla
ぶどう品種:シャルドネ 100%
樽発酵

淡い黄金色をしており、ミネラル感のあるトロピカルフルーツのよい香り。フレッシュで且つコクのあるフルーティな味わいで、余韻が長い。

希望小売価格 1,400 円



■ ムレダ ソーヴィニヨン・ブラン 2015

Mureda Sauvignon Blanc

Vino de la Tierra de Castilla
ぶどう品種:ソーヴィニヨン ブラン 100%
ステンレスタンクで発酵

緑がかった黄金色をしており、フレッシュな花のような香りに、パイナップルやピーチのよい香り。フレッシュで且つまろやかで、後味がフルーティ。

希望小売価格 1,400 円



■ ムレダ シラー2015

Mureda Syrah

Vino de la Tierra de Castilla
ぶどう品種:シラー 100%
2ヶ月間、フレンチオーク樽(半分新樽)で熟成

赤紫色をしており、熟したブルーベリーやブラックベリー、プラムなどの香り。エレガントな果実の旨味がある味わい。

希望小売価格 1,400 円



■ ムレダ テンプラニーリョ 2014

Mureda Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla
ぶどう品種:テンプラニーリョ 100%
2ヶ月間、フレンチオーク樽(半分新樽)で熟成

ガーネットに近いチェリーレッド色をしており、ほのかに赤い果実やバルサミコのような香りがある、フルーティなよい香り。ボディがあり、甘くまろやかなタンニンのあるバランスのよいワインで、フィニッシュが長い。

希望小売価格 1,400 円



■ ムレダ メルロー2014

Mureda Merlot

Vino de la Tierra de Castilla
ぶどう品種:メルロー 100%
2ヶ月間、フレンチオーク樽(半分新樽)で熟成

青みがかった赤紫色をしており、かすかに黒コショウの香りが混ざった、赤い果実、ブラックベリー、プラムのフルーティな香り。ソフトでエレガントなバランスのよい味わい。

希望小売価格 1,400 円