



CAVA MAS BIGAS BRUT

CELLERS DE L'ARBOÇ
セラー デ ラルボス

**爽やかで心地よくバランスのよい、
そして繊細な泡のボディを持つカバ**

1919年、農家の小さなグループが、ペネデスのラルボス(l'Arboç)村にラルボス農業協同組合(Cooperativa Agrícola de l'Arboç)を創立しました。低い温度でワインを発酵させ、ペネデス特有の、非常に香り高いワインを醸造していました。

現在、協同組合には、400の会員がおり、総面積およそ1,000ヘクタールのブドウ畑を所有しています。

協同組合は、年々設備を充実させることにより、より専門的なワイナリーとなり、2006年には新しいセラーにおよそ360万ユーロ投資したおかげで、バルクワイン中心のビジネスから、ボトルワインの生産へ移行することができました。

この転換により、セラー デ ラルボス(Cellers de l'Arboç)という現在のワイナリーが、ペネデスにおける最上級のワインとカバのすべての醸造・生産を主導する役割を担うことになりました。



■マス ビガス ブリュット CAVA MAS BIGAS BRUT

ぶどう品種:チャレロ 40%; マカベオ 40%; パレリヤーダ 20%

緑がかった麦藁色で、繊細な泡が長く続き、輝くようです。柔らかな熟成した香りに、花、熟した果実、柑橘類のような香りが加わります。

口の中で弾けるような快活さが、心地よい上品さやバランスのよさを補い、ライチや柑橘系のような後味があります。爽やかで心地よくバランスのよい、繊細な泡のボディがあります。

適正温度: 6 - 8° C

希望小売価格 1,900 円(税別)