

フランセスク リカルト
FRANCESC RICART
vintae



ビンタエがプロデュースの 伝統的な方法で造られるカバ

ビンタエがワインの味わいにおいて重要視するポイントのひとつ、“冷涼感”を生む上質なぶどう畑との出会いがあり、ビンタエ醸造責任者ラウルと共に、まさにビンタエが求めていたカバを作ることができました。

ビンタエが求めていたカバは、どんなシーンにも、どんなお料理にも合わせることができ、世界で愛されるカバ。多くのカバ生産者がこだわる“超ドライな味わい”よりも、チャージングでぶどうの味わいが生き活きとした味わいを目指しています。

名前の由来は、カタルーニャ生まれで以前はカバの製造に携わり、現在はビンタエの販売部門責任者であるフランセスク・リカルトへのオマージュとして彼の名をつけた。』
ビンタエ・オーナー リカルド・アランバリ談



■ フランセスク リカルト
ブリュット
Francesc Ricart Brut

ぶどう品種: マカベオ、チャレロ、パレリャーダ

瓶内熟成 14ヶ月

蜂蜜のような淡黄色にきめ細かく立ち上る爽やかな泡。

フレッシュさとバランスの良い果実味が飲み疲れしない心地よい味わい。

食前酒として、またパエリアなどの米料理、魚介のマリネや魚のグリル、鶏肉のローストなどさまざまな料理に良く合います。

希望小売価格 2,200 円(税別)