

Vins Padró (ビンス パドロ)

古い資料にはワイナリーの構想はそのほか昔からあったと記録されておりますが、Vins Padró は 1898 年に、Joan(ジョアン)と Daniel Padró Valldosera(ダニエル パドロ バルドセラ)の 2 人の兄弟によって設立されました。それぞれの長くすばらしい歴史を背景に、現在では、5 代目の Francesc Padró Armengol(フランシスコ パドロ アルメンゴル)をリーダーに、精鋭チームが働いています。今日までの世代が行ってきた仕事に、新しい世代が適切なブドウ栽培やワイン造り知識を加えています。ブドウの樹からワインがグラスに注がれるまで、必要とされるすべてのプロセスを1つずつ着実に、広い範囲のワインを造っています。



Joan Padró Valldosera
 Founder



Daniel Padró



■クロット アラーダ テイント
Clot Arada Tinto

DO カタルーニャ
 ぶどう品種： テンプラニーヨ、メルロー
 アルコール分： 13%
 醸造：果膠は皮と接触させながら 24°C に制御して 10 日間発酵させる。マロラティック発酵後、ステンレスタンクで安定化させる。
 味わい：柔らかなタンニンのフルボディ。ベリー系の香りが占め、ブラックベリーとわずかなスパイスが、このワインに絶妙なバランスを与えている。フレッシュさがとても心地よい、飲みやすく、香りの豊かなワイン。
 適正温度： 12°-16°C

希望小売価格 1,300 円 (税別)



■クロット アラーダ ブランコ
Clot Arada Blanco

DO カタルーニャ
 ぶどう品種： マカベオ、チャレッコ、マスカット
 アルコール分： 11%
 醸造：それぞれの品種のよさを最大限に表現するよう、15°C に制御して発酵させている。
 味わい：果実のほのかな香りがスムーズで、微妙にスパイスのニュアンスもある。フレッシュさと若さが刺激的。良質の酸がしっかりとおり、バランスのとれたマイルドな風味。かすかに青りんごとパイナップルを感じる味わいが心地よく長く続く。
 適正温度： 6°-8°C

希望小売価格 1,300 円 (税別)

★Janaはカタルーニャの女性の名前★

■ジャナ

カベルネ ソーヴィニオン
JanaCabernet Sauvignon

DO ではないが品種表示が認められたカタルーニャ地方のワイン
 ぶどう品種： カベルネソーヴィニオン 100%
 醸酵・熟成： ステンレスタンクで温度管理しながら 22 日間発酵
 味わい：チェリー・レッドでラズベリーの芳しい香り。フレッシュで柔らかくバランスのよい味わい。バランスのよいライトな味わいのカタルーニャ地方の赤ワイン。
 希望小売価格 1,400 円 (税別)



■ジャナ シャルドネ
JanaChardonnay

DO ではないが品種表示が認められたカタルーニャ地方のワイン
 ぶどう品種： シャルドネ 100%
 醸酵・熟成： ステンレスタンクで温度管理しながら 19 日間発酵。
 味わい：やや緑がかった麦藁色。ほのかにパッションフルーツを感じる上品な花の香りで、爽やかな酸に、かすかに甘みのある味わい。フレッシュな味わいのカタルーニャ地方の白ワイン。
 希望小売価格 1,400 円 (税別)



■ピノ モスカテル
Vino Moscatell

リキュール
 ぶどう品種： モスカテル 100%
 味わい：フレッシュなモスカテルを陰干しし、糖度が増してから醸造する甘口のフルーティーなワインです。シエリーの様に醸造酒を添加し、アルコール度を 15%に調整したデザートワインに最適な一品です。
 希望小売価格 1,600 円 (税別)

