



= ピュアでエレガントなカバ =

■ 生産者について



2010年にペネデスに設立された生産者です。

当主のハビエル・ガラレタは、1993年にアラエック（Araex）というスペイン各地の高品質なファミリー経営のワイナリーを輸出する会社を設立し、小さく優良な生産者を世界各国に紹介してきました。

この仕事をするなかで、高品質なカバが国際的にも求められていると感じ、他と一線を画した誠実なカバをつくらうと、優れた畑を探しまわり、ペネデスの中央に位置する現在所有する畑に巡り合いました。

ハビエルの母、コンチは、当初より息子ハビエルの夢を応援し、一緒にカバの生産に向けて奔走してきましたが、完成間近であった2010年7月に他界。エレガントでモダンなカバというだけでなく、エレガントで卓越したものをともに目指した母コンチへのオマージュが込められたブランド名となっています。

■ 畑・醸造について

契約ぶどう畑500Haを含め、総面積は1500Ha。

平均樹齢は30年、一部は、70年をこえる樹もあります。砂質と粘土質土壌で、ビオロジーで栽培。

生産量は、約500万本です。

■ ワインについて

◆ Brut Selección ブルート・セレクトシオン

<品種>チャレロ30%、パレリャーダ30%、マカベオ30%、シャルドネ10% <樹齢>10年以上 <土壌>砂質、粘土質

<栽培>リュット・レゾネ

<醸造>収穫は夜間におこない、手摘み。ステンレスタンクで発酵、12ヵ月以上瓶内熟成 <生産本数>130000本 <ドザージュ>14g/l

フレッシュで輝きのあるゴールド繊細な泡が心地よいエレガントなワイン。フルーティでトースト香のニュアンスも楽しめます。

丸みのある味わいで、余韻の長いワインです。食前酒、または、サラダやお米料理、軽めの魚料理との相性のよいワイン。

◆ Brut Reserva ブルート・レセルバ

<品種>チャレロ30%、パレリャーダ30%、マカベオ30%、シャルドネ10% <樹齢>10年以上 <土壌>砂質、粘土質

<栽培>リュット・レゾネ

<醸造>収穫は夜間におこない、手摘み。ステンレスタンクで発酵、20ヵ月以上瓶内熟成 <生産本数>48000本 <ドザージュ>14g/l

フレッシュで輝きのあるゴールド繊細な泡が心地よいエレガントなワイン。フルーティでトースト香のニュアンスも楽しみ、やや厚みのあるワイン。

丸みのある味わいで、余韻の長いワインです。食前酒、または、サラダやお米料理、軽めの魚料理との相性のよいワイン。

◆ Brut Rosado ブルート・ロサード

<品種>トレバット100% <樹齢>10年以上 <土壌>砂質、粘土質

<栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、24ヵ月瓶内熟成。 <生産本数>37000本 <ドザージュ>10g/l

輝きのあるピンク色。繊細な泡が特徴でエレガントなワイン。熟した赤系果実のアロマがあり、口に含むとフレッシュな果実味が広がる。

食前酒、サラダやお米料理、シーフードはもちろんのこと、軽めの肉料理までカバーできるワインです。

◆ Extrabrut Imperial エクストラブルット・インペリアル

<品種>チャレロ40%、マカベオ30%、パレリャーダ20%、シャルドネ10% <樹齢>10年以上 <土壌>砂質、粘土質

<栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、最低7年の瓶内熟成 <生産本数>12000本 <ドザージュ>6g/l

グリーンがかかった淡黄色。きめ細かい泡がゆっくと立ち上り、長く続きます。フレッシュでスモーキーなアロマが魅了し、丸みのあるバランスよい果実味が楽しめます。

食前酒から魚料理までお楽しみいただけるワイン。