



= 1918年創業、ペネデスの老舗生産者 =

### ■ 生産者について



1918年、Sant Saduri d'Anoiaの町でスタートした生産者です。

着実に堅実、伝統的なつくりをまげることなく、今では、もっとも名声のあるワインメーカーのひとつとしてその名は有名です。彼らの信念は、創設時から確固たるものとして受け継がれており、丁寧に手をかけること、農業と自然に対し畏敬の念を抱き発展を約束すること、そのために努力を惜しまず仕事をするからこそ最高のワインをつくりだすと信じています。

現在、醸造をおこなうのはGerardo Alcober氏(1976年生)。バルセロナ自治大学でワイン醸造学から食品産業や農業技術を学びワイン会社に勤務後、2002年より「ダーマ」ブランドの醸造責任者に就任しました。

### ■ ワインについて

#### ◆ Brut ブルット

＜品種＞マカベオ、チャレツロ、パレリヤーダ

＜醸造＞16～17度に温度管理された地下セラーで12～14か月瓶熟成後出荷されます。

＜ドザージュ＞10-12g

ペネデスの地で作られるカバとして主要な品種(マカベオ、チャレツロ、パレリヤーダ)を使ってつくられたカバ。

完熟した柑橘リング、花のような香りがたちのぼる、バランスよいワインです。アペリティフや軽めのサラダ、前菜、魚介の料理との相性は抜群です。



#### ◆ Brut Nature ブルット・ナトゥーレ

＜品種＞マカベオ、チャレツロ、パレリヤーダ

＜醸造＞16～17度に温度管理された地下セラーで14～18か月瓶熟成後出荷されます。＜ドザージュ＞0g

ペネデスの地で作られるカバとして主要な品種(マカベオ、チャレツロ、パレリヤーダ)を使ってつくられたカバ。

より完熟したぶどうを使用しており、ドザージュはしません。

フレッシュなリングやグレープフルーツ、白い花のような香りに複雑さが加わり、バランスよいワインです。食中酒として、食事を通してお楽しみいただけます。



#### ◆ Brut Rosado ブルット・ロサード

＜品種＞ガルナツチャ、モナストレル、トレパット

＜醸造＞二次発酵の前にマセラシオンを行い色付けをします。16～17度に管理された地下セラーで12～14か月瓶熟成後出荷となります。＜ドザージュ＞10-12g

サーモンカラーとチェリーカラーの中間の色合いをめざしマセラシオンされます。きれいに輝くロゼ色で、泡は細かく長く続きます。香りは、やや濃いめのベリー系の香り、ラズベリーやブラックベリーを連想させます。野菜のグリルなど炭火焼きとの相性のよいワイン。

