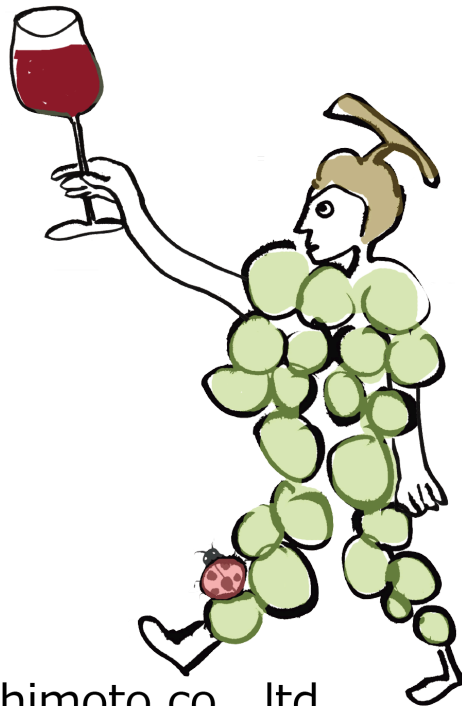


株式会社 岸本

輸 入 商 品 リ ス ト

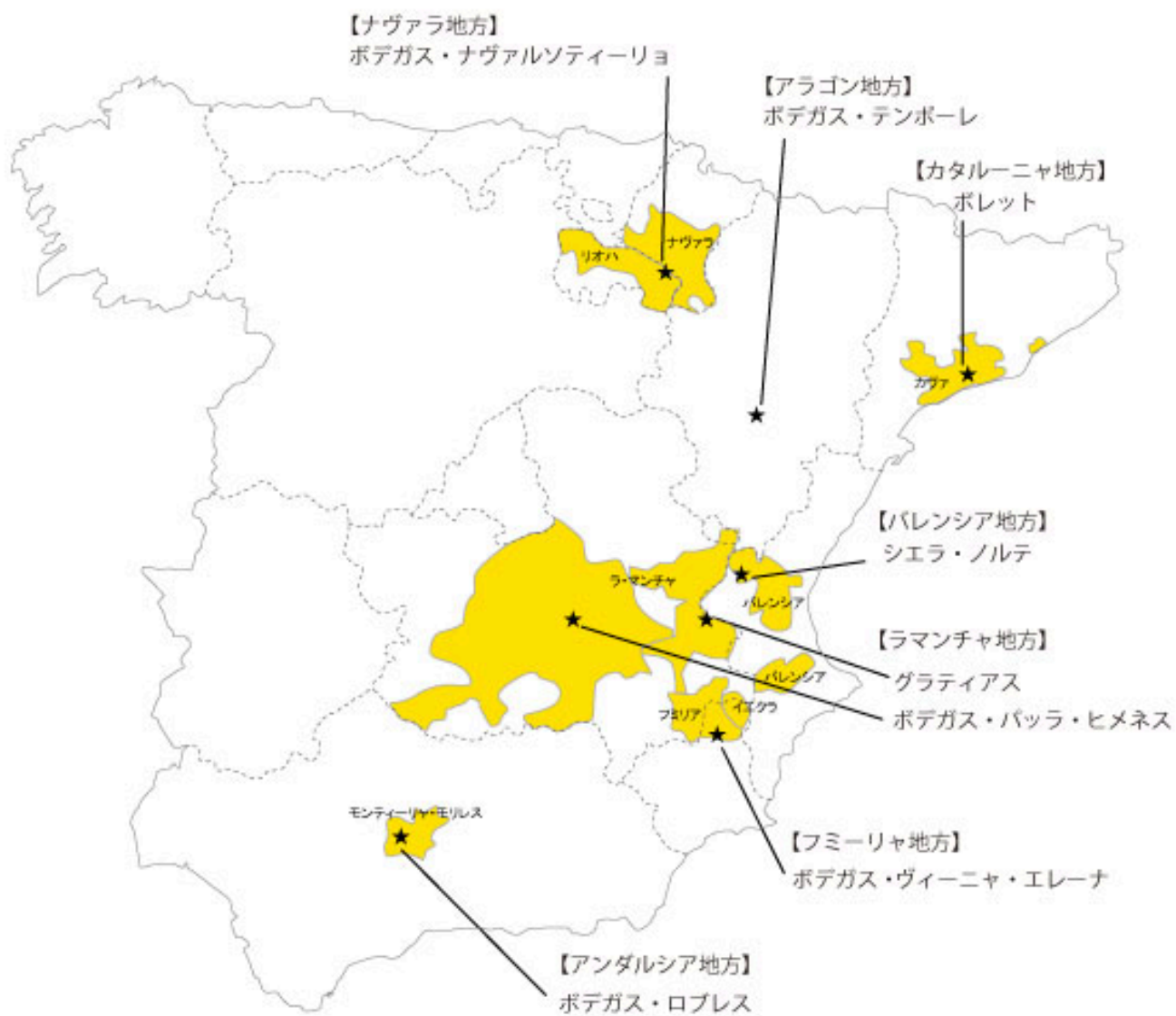
(ス ペ イ ン ワ イ ン リ ス ト)

2025年4月1日現在



Kishimoto co., ltd.

株式会社 岸本



商品タイプ	原産地		生産者	Page
ワイン	スペイン	ナヴァラ地方	ボデガス・ナヴァルソティーリョ	1
	スペイン	アラゴン地方	ボデガス・テンポーレ	2
	スペイン	カタルーニャ地方	ボレット	3
	スペイン	バレンシア地方	ボデガス・シエラ・ノルテ	3
	スペイン	ラマンチャ地方	ボデガス・グラティアス	5
			ボデガス・バッラ・ヒメネス	7
	スペイン	フミーリャ地方	ボデガス・ヴィーニャ・エレナ	9
	スペイン	アンダルシア地方	ボデガス・ロブレス	9



スペイン ナヴァラ地方



ボデガス・ナヴァルソティーリヨ Bodegas Navarrsotillo

■ボデガ ナヴァルソティーリヨはリオハに1995年に設立された若いワイナリーで、当初より有機栽培に転換する事を目標にスタートし、現在ではラモン、ルイス、アンドレス・セラーノ3兄弟によって営まれている。この3人ほど異なる性格はないほどで、ルイスはパンブローナ大学の教授、ラモンはおとなしい実直な醸造責任者、アンドレスは活動的な経営者で、短期間にスペインのピオワインの世界をけん引するワイナリーに成長した。

■70haの敷地を所有し、ぶどうのほかにプラム、りんご、梨、アスパラガスなどの果物、野菜を作りスペインの高級百貨店チェーンに卸している。ワインの生産量は年間800,000本。使われる樅樽は1200個で、このうち90個ほどの樽が毎年新しいものと入れ替えられる。伝統的リオハの製法と近代的設備によりさまざまなヴァリエタルワインなど、市場のニーズに合う様々なスタイルの上質なオーガニック認定ワインを提供している。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

フルーティでアロマティック。しっかりとした骨格。O B V
kie168 ナヴァルソティーリヨ ヴァル・デ・レサ ブランコ (白) 2023
【DO ナヴァラ】 (Alc. 12.5%) 辛口
ガルナッチャ・ブランカ100%
明るいつロローイエロー。パイナップル、マンゴー、モモなどのフルーティーな香り。柑橘系の酸味。ナヴァラ地方特有のしっかりとした骨格が感じられる。食前酒に最適で、あらゆる種類のシーフードサラダ、魚料理、柔らかいチーズにもぴったり。樹齢25年以上。手摘み収穫。土着酵母による発酵。

参考小売価格(税抜) ￥1,900 (税込 ￥2,090) JAN:8436008510883 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

とても飲みやすいオレンジワイン。ピオディナミ。O B V
kie161 ナヴァルソティーリヨ ヴァル・デ・レサ オレンジ・ワイン (白) 2023
【ー】 (Alc. 12.5%) 辛口
ガルナッチャ・ブランカ100%
美しく輝くオレンジ色。花、パイナップル、みかん、グレープフルーツ、桃、タイム、白胡椒。酸味は控えめでやや甘やかな長い余韻が心地よい。食前酒として理想的。魚介料理全般、サラダ、ソフトチーズに。丁寧に栽培されたブドウを、涼しい9月第の早朝に収穫し。発酵は土着酵母のみで2週間スキンコンタクト。MLFなし。濾過は粗め。(亜硫酸無添加ですが、自然発生分を考慮し、無添加を謳っていません。)

参考小売価格(税抜) ￥2,200 (税込 ￥2,420) JAN:8436008510623 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

ナヴァラ地方特有のしっかりとした骨格を感じる。O B V
kie169 ナヴァルソティーリヨ ヴァル・デ・レサ ティント(赤) 2020
【DO ナヴァラ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ
テンプラニーリヨ100%
紫がかったレッドチェリー色、赤い果実の香り。とてもフルーティー。ナヴァラ地方特有のしっかりとした骨格が感じられる。パスタや肉料理に。

参考小売価格(税抜) ￥1,900 (税込 ￥2,090) JAN:8436008510869 入数: 6



スペイン リオハ地方



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

テンプラニーリヨから突然変異で生まれた白品種。さわやか。O V
kie167 ノエムス テンプラニーリヨ・ブランコ (白) 2022
【DOCa リオハ】 (Alc. 12.5%) 辛口
テンプラニーリヨ・ブランコ
麦わら色、マンゴー、地中海産のりんごの香り。さわやかな酸味。ドライ。スムーズでまったりよい味わいが口にひろがり、バランス良い酸味の余韻が長く残る。テンプラニーリヨから突然変異で生まれた白品種。

参考小売価格(税抜) ￥2,000 (税込 ￥2,200) JAN:8436008510104 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

自然の優しさを感じるリオハワインO V
kie160 ノエムス ティント テンプラニーリヨ (赤) 2022
【DOCa リオハ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ
テンプラニーリヨ100%
リオハで「ティント」とは「ホーベン」のこと。鮮やかな紫色の輝きと魅力的なチェリーレッド色、スパイシーなクロウブとバニラのトーンに包まれた香り。新鮮で素晴らしい後味を感じられる。

参考小売価格(税抜) ￥2,000 (税込 ￥2,200) JAN:8436008510012 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

創業10周年を記念して造られた上質なフルボディのリオハワインO B V
kie166 マギスター ビベンディ グラン・リゼルヴァ (赤) 2011
【DOCa リオハ】 (Alc. 14%) フルボディ
テンプラニーリヨ、ガルナッチャ、グラシアーノ
褐色がかったレンガ色、凝縮されたチェリーやベリーの香り。24ヶ月オーク樽で、その後3年以上瓶内熟成され、タンニンと酸のバランスがとれた上質の赤ワイン。ワイナリー設立10周年を記念して造られた。

参考小売価格(税抜) ￥6,000 (税込 ￥6,600) JAN:8436008510128 入数: 6



スペイン アラゴン地方



ボデガス・テンポーレ Bodegas Tempore

■ヤゴ・アスナー家が4世代に渡り培ってきたワイン造りの情熱が継がれ、2002年新たなワイナリーとして誕生。現在では数々の賞を受賞する注目ワイナリー。
■スペイン北部の内陸にあるサラゴサ地方の、海拔550mにある乾燥した大地に広がっている70haの畑。ミネラルに富む石灰質の土壌。
■テロワールへの尊敬から、ブドウ畑はオーガニック栽培、その畑由来の酵母でワインが醸造されている。
■Temporeとは時の意。『めぐみの時』を表す。ワイナリーの伝統的な建物は、アラゴン地方産のレンガやアラバスター（雪花石膏）が使われている。



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie203	テンポーレ テッラ ソー・フリー	ガルナッチャ・ブランカ (白) 2021	力強い鮮やかな黄金色。パッションフルーツや桃のアロマ。かすかなバナナの香り。フレッシュ。フルーティ。柑橘類とトロピカルフルーツのブレンドのような甘やかな味わいの中にボディを感じる。香りの余韻が長く心地よい。畑は高温乾燥地域。丁寧に手摘みし厳選されたブドウをソフトプレスしフワー・マスト(一番搾り果汁の50%)のみを使用。4ヶ月シュール・リー。亜硫酸無添加。	¥2,800 (税込 ¥3,080) JAN:8437005021488 入数: 6

O V S



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie204	テンポーレ テッラ ソー・フリー	ロサード・デ・ガルナッチャ (ロゼ) 2022	ほのかに甘い、バラ色ピンクのロゼ。自然醸造。光沢のあるバラ色ピンク。ほのかな甘みと新鮮さが際立つ。生き生きとした心地よい酸味。畑は、サラゴサに広がる海拔550mの平原、ミネラルが豊富な砂質土壌。丁寧に手摘みされたぶどうを自然醸造。酸化防止剤無添加。ファーストヴィンテージ2016年はわずか1000本の限定生産。	¥3,000 (税込 ¥3,300) JAN:8437005021471 入数: 6

O B# V S



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie201	テンポーレ	ヘネラシオン73 ガルナッチャ (赤) 2021	鮮やかなルビー色。ブラックベリーとバニラの香り。フレッシュな果実味と適度な渋味がバランスよく感じられる。ミネラルが豊富な石灰質土壌の畑。内陸の厳しい乾燥地のため糖度の高いブドウ。酵母を添加せず自然醸造。500Lフレンチオークの新樽で2ヵ月熟成。	¥2,700 (税込 ¥2,970) JAN:8437005021389 入数: 6

O V



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie200	テンポーレ テッラ ソー・フリー	ガルナッチャ (赤) 2022	鮮やかなルビー色。輝きが若々しさを表す。ラズベリーとイチゴのアロマ。チャーミングな果実味とクールな酸の見事な調和。高温で乾燥した地域のブドウは高いアルコール度と酸をもたらし、丁寧に手摘みし厳選された健康なブドウを、土着酵母により醸造。亜硫酸無添加。	¥2,700 (税込 ¥2,970) JAN:8437005000254 入数: 6

O B V S



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie202	テンポーレ	ヘネラシオン76 テンプラニーリョ (赤) 2021	ダークチェリー色。ベリーやブラックベリー、イチゴの香り。上品で丸みのあるしっかりした味わい。畑は内陸乾燥地のミネラルが豊富な石灰質の砂質土壌。酵母を添加せずに醸造。500Lアメリカンオークの新樽で2ヵ月熟成。生産者4代目姉弟が現当主。エチケットにブドウ畑とコラージュして描かれている人物は弟のピクトールで、ワイン名の76は彼の生まれ年。	¥2,700 (税込 ¥2,970) JAN:8437005021396 入数: 6

O V



商品	格付け&度数&タイプ	品種	テイスティングコメント	参考小売価格(税抜)
kie205	テンポーレ	ヘネラシオン 20ノガルナッチャ (赤) 2019	濃いチェリーレッド。ほのかに甘くスパイシな香り。バランスが良くエレガント。内陸の厳しい乾燥地の、標高600メートルの斜面の岩場に、ミネラルが豊富な石灰質土壌を含んだ畑。自然醸造。新しい500リットルのフレンチオーク樽で14ヶ月熟成。この樹齢75年以上のブドウを植えた、1920年生まれの前々代(今なお健在)の顔がエチケットに描かれている。	¥3,800 (税込 ¥4,180) JAN:8437005021402 入数: 6

O V



スペイン カタルーニャ地方



ボレット Bolet.

■7世代以上にわたってワイン造りを続けているボレット一家。バルセロナの西、カタルーニャ地方ベネデスの中心部、カステルビ・デ・ラ・マルカに、標高の異なる3つの畑“カン・プラネス・デン・ペルレー”“レス・コニレーレス”“マス・ルエト”を持つ(合計27ha)。
■フィロソキアの被害後、20世紀の初めに地域特有の白と赤の品種を植樹したのがワイナリーの始まり。’70年代にはワイナリーの近代化を進め、’82年には一家の苗字である『ボレット』のブランドで自家瓶詰を始めた。
■’04年にカタルーニャ地方のワインで初めてのオーガニック認証を取得。自然や土壌の個性に敬意を払いワイン造りに勤しんでいる。



商品 kie156 ボレット カバ ブルット・ナトゥーレ クラシック (白・発泡) 2021
格付け&度数&タイプ 【DO カバ】 (Alc. 11.5%) 辛口
品種 チャレロ、マカベオ、パレリャーダ
テイスティングコメント シャンパンと間違われるクオリティの高さ。ゴールド色。柑橘系レモンライムの香り。泡は細かい。残糖わずか1g/Lの極辛口ながら、フルーティーな旨みをしっかり感じる。瓶内二次醱酵後、12カ月熟成。
参考小売価格(税抜) ￥2,700 (税込 ￥2,970) JAN:8437001622160 入数: 6



商品 kie155 ボレット カバ ピノ・ノワール ブルット リゼルヴァ(ロゼ・発泡) 2018
格付け&度数&タイプ 【DO カバ】 (Alc. 11.5%) 辛口
品種 ピノ・ノワール100%
テイスティングコメント 美しいローズピンク色。イチゴ、チェリー、洋ナシ。甘い香り。フレッシュな酸味。なめらか。ピノ・ノワールの上品なフルーティーな風味がたまらない。瓶内二次醱酵。瓶内熟成24ヶ月。
参考小売価格(税抜) ￥3,100 (税込 ￥3,410) JAN:8437001622047 入数: 6



スペイン バレンシア地方



ボデガス・シエラ・ノルテ Bodegas Sierra Norte

■1914年には穀物畑ばかりだったカンポロブレス村(バレンシアの西)の0.8 ha畑でぶどう栽培を始め、ここにローカルなぶどう種、ボバルやマカベオなどを育てながら徐々に成長した。
■1980年代には変人扱いされながらも信念に基づきオーガニック栽培に方向転換し、その後2000年頃にワイナリーを建てると共に、ボデガス・シエラ・ノルテとして自分達のワイン造りを始めた。
■現在ではカンポロブレス(Camporrobles)、ラ・ローダ(La Roda)、フミーリャ(Jumilla)、エルピノーソ(El Pinos)の4か所に広がる総面積322 haの畑から収穫される多種のぶどうがワイナリーに集められ、30種類を超えるワインが造られている。



商品 kie244 シエラ・ノルテ アナント カバ ブルット・ナトゥーレ (白・発泡)
格付け&度数&タイプ 【DO カバ】 (Alc. 11.5%) 辛口
品種 マカベオ70%、シャルドネ20%、チャレロ10%
テイスティングコメント 緑がかった淡い黄色。上質で持続的な泡。白い花や柑橘類、トースト、微かな干し草の香り。クリーミーでフレッシュでドライ。後味にライムと花が微かに感じられる。複雑で飲みごたえのあるカバ。大陸性の影響を受けた地中海性気候の、標高690mの粘土と砂質土壌の畑。夜に収穫。フリーランジュースのみを使用。補糖なしの瓶内二次醱酵は9ヶ月以上。
参考小売価格(税抜) ￥2,200 (税込 ￥2,420) JAN:8436017633092 入数: 6



商品 kie240 シエラ・ノルテ アナント ブランコ (白) 2023
格付け&度数&タイプ 【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 12%) 辛口
品種 マカベオ100%
テイスティングコメント 緑色をおびた淡い黄色が美しい。上質な果物やハーブの香り。心地よい酸味。フルーティでさわやか。内陸標高900mの砂質石灰岩土壌。地中海性気候。周りを高山に囲まれた平野でブッシュ栽培。スクリュエキップ。
参考小売価格(税抜) ￥1,500 (税込 ￥1,650) JAN:8436017632057 入数: 12



商品 kie254 シエラ・ノルテ フェンテセカ ブランコ (白) 2023
格付け&度数&タイプ 【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 12%) 辛口
品種 マカベオ、ソーヴィニヨン・ブラン
テイスティングコメント 輝く淡い黄色、白い花、トロピカルフルーツ、アプリコットの皮、フェネルの香り。フレッシュでフルーティ、風味豊かで酸味があり、非常にバランスが取れており、複雑でエレガント、長い余韻が楽しめる。各品種別々に収穫され、醸造。夜間に収穫し、ステンレスタンクで発酵・熟成。
参考小売価格(税抜) ￥1,800 (税込 ￥1,980) JAN:8436017631609 入数: 6

	商品	フレッシュな美味しさの無添加オレンジワイン			O V S
	格付け&度数&タイプ	kie247	シエラ・ノルテ	1564 パーティ (白) 2023	
	品種	【ー】 (Alc. 12%) 辛口 ヴェルデホ100%			
	テイティングコメント	少しサーモンピンクがかった明るくきれいなアンバーイエロー。ピンクグレープフルーツのような柑橘系の新鮮な酸とアロマ。少しタンニンを感じる力強さもありながら、スムーズな口あたりとバランスの良い酸味で飲みやすいオレンジワイン。2ヶ月スキンコンタクト。亜硫酸無添加。			
	参考小売価格(税抜)	¥2,900	(税込 ¥3,190)	JAN:8436017630312	入数: 6
	商品	贈り物にも最適の上クラス白ワイン			O V
	格付け&度数&タイプ	kie249	シエラ・ノルテ	ベルシアル ブランコ セレクション (白) 2021	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13%) 辛口 シャルドネ45%、ソーヴィニヨン・ブラン40%、マカベオ15%			
	テイティングコメント	明るい麦わら色、柑橘系の香り、白い花、柔らかなトーストの香りが見事に調和した香り。広く、包み込むような、クリーミーな口当たりと、フレッシュな酸味と心地よい余韻が広がる。収穫は夜間に行われ、各品種は別々に醸造。ステンレスタンクで発酵、フレンチオークでバトナージュしながら3か月間熟成。			
	参考小売価格(税抜)	¥3,000	(税込 ¥3,300)	JAN:8436017631517	入数: 6
	商品	(750mlボトル4本分)3L箱オーガニック・白ワイン。			O V
	格付け&度数&タイプ	kie242	シエラ・ノルテ	アナント ブランコ 3000ml 箱入り (白) 2020	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 12%) 辛口 マカベオ100%			
	テイティングコメント	緑色をおびた淡い黄色が美しい。上質な果物やハーブの香り。心地よい酸味。フルーティでさわやか。内陸の標高900mの砂質石灰岩土壌。地中海性気候。周りを高山に囲まれた平野の、蝶の保護地域にある畑で、ブッシュ栽培。			
	参考小売価格(税抜)	¥4,500	(税込 ¥4,950)	JAN:8436017632941	入数: 4
	商品	落ち着いた味わいのお手軽BOXワイン			O V
	格付け&度数&タイプ	kie251	シエラ・ノルテ	フェンテセカ ブランコ 3000ml 箱入り (白) 2023	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 12%) 辛口 マカベオ、ソーヴィニヨン・ブラン			
	テイティングコメント	輝く淡い黄色、白い花、トロピカルフルーツ、アプリコットの皮、フェネルの香り、フレッシュでフルーティ、風味豊かで酸味があり、非常にバランスが取れており、複雑でエレガント、長い余韻が楽しめる。各品種別々に収穫され、醸造。夜間に収穫し、ステンレスタンクで発酵・熟成。			
	参考小売価格(税抜)	¥5,000	(税込 ¥5,500)	JAN:8436017630978	入数: 4
	商品	フルーティでイキイキとした酸味が心地よい、濃いめのロゼ			O V
	格付け&度数&タイプ	kie245	シエラ・ノルテ	アナント ロゼ (ロゼ) 2021	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 12%) 辛口 ボバル100%			
	テイティングコメント	鮮やかなラズベリーピンク。フルーティな香り。イキイキとした酸味が心地よい濃いめのロゼ。パレンシアから内陸に70km、標高900mの赤土の多い土壌。地中海性気候。周りを高山に囲まれた平野でブッシュ栽培。セニエ法。スクリュューキャップ。			
	参考小売価格(税抜)	¥1,500	(税込 ¥1,650)	JAN:8436017632033	入数: 12
	商品	標高900mの赤土のミネラル。蝶が飛ぶオーガニック畑の赤ワイン。			O V
	格付け&度数&タイプ	kie241	シエラ・ノルテ	アナント ティント (赤) 2022	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ ボバル65%、テンプラニーリヨ35%			
	テイティングコメント	濃いガーネットチェリー色。イチゴやブラックベリーの香り。よく熟したブドウの濃厚な味わいと柔らかいタンニンが感じられる。内陸標高900mの赤色の粘土を含む土壌で周りを高山に囲まれた平野。地中海性気候。スクリュューキャップ。			
	参考小売価格(税抜)	¥1,500	(税込 ¥1,650)	JAN:8436017632040	入数: 12
	商品	フレッシュ、フルーティ、スパイシの好バランスな赤ワイン			O V
	格付け&度数&タイプ	kie255	シエラ・ノルテ	フェンテセカ ティント (赤) 2023	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13.5%) フルボディ ボバル60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%			
	テイティングコメント	濃いチェリーレッド。赤や黒い果実のフレッシュなフルーティとスパイシの好バランス。赤身肉のロースト、煮込み、冷製。熟成チーズ。砂質石灰岩土壌の標高920mの畑。地中海と大陸の両方の影響を受ける気候。冷却しながら浸漬し柔らかいタンニンや色がゆっくりと抽出され、アルコール発酵後にソフトプレス。			
	参考小売価格(税抜)	¥1,800	(税込 ¥1,980)	JAN:8436017631593	入数: 6
	商品	黒い果実とトーストの甘やかな香り。ボバルの美味しさが溢れる。			O V
	格付け&度数&タイプ	kie246	シエラ・ノルテ	アナント ティント ローブレ (赤) 2021	
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ ボバル100%			
	テイティングコメント	鮮やかなチェリーレッド色。イチゴやカシス、ブルーの香りと、バリックからの甘いトースト香。フルーティで柔らかいタンニン。バランスが良く、心地よい余韻。パレンシアから内陸に70km、標高900mの、周りを高山に囲まれた平野。赤色の粘土を含む土壌。地中海性気候。フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で6ヶ月熟成。			
	参考小売価格(税抜)	¥1,800	(税込 ¥1,980)	JAN:8436017631906	入数: 6

	商品	フルーティで心地よいシラー。亜硫酸無添加。		O	V	S
	格付け&度数&タイプ	kie248 シエラ・ノルテ 1564 ナチュラル レッド (赤) 2020				
	品種	【ヴィノ・デ・ラ・テッラ・デ・カステーリャ】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ				
	テイastingコメント	シラー100% チェリーレッド。熟した赤や黒の果実の香り。イチゴ、ブラックベリー、ブルーベリー、甘い桃とスパイスの香り。熟したタンニン、丸み。バランスの良い酸味。長い余韻。早朝に手作業で収穫。果皮浸漬による自然醗酵。ポンピングと温度コントロール(24℃を超えない)という最低限の介入により、タンニンをほとんど抽出せず、品種、土壌、環境の表現を歪めることなく、このワインをフルーティーで心地よいストラクチャーに作る事ができる。亜硫酸無添加。				
	参考小売価格(税抜)	¥2,900 (税込 ¥3,190)	JAN:8436017633085	入数: 6		
	商品	パレンシア地方の近代的赤ワイン		O	V	
	格付け&度数&タイプ	kie250 シエラ・ノルテ ペルシアル ラデラ・ロス・カントス ティント (赤) 2019				
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 14%) ミディアムボディ				
	テイastingコメント	ポバル65%、カベルネ35% 縁がルビーのガーネットチェリー色、赤いベリー系の香り、熟した果実、カカオにトーストしたオークの香り。丸みのある口当たり、軽い舌触りにシルキーなタンニンがあるが、素晴らしい余韻とエレガンスな味わい。手摘み収穫、発酵前に10℃くらいの低温でタンクで寝かせ、ゆっくり発酵、フレンチオーク樽で18ヵ月間熟成。				
	参考小売価格(税抜)	¥4,000 (税込 ¥4,400)	JAN:8436017631333	入数: 6		
	商品	蝶のいるオーガニック畑の、お得な箱ワイン。		O	V	
	格付け&度数&タイプ	kie243 シエラ・ノルテ アナント ティント 3000ml 箱入り (赤) 2022				
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ				
	テイastingコメント	ポバル65%、テンプラニーリヨ35% 濃いガーネットチェリー色。イチゴやブラックベリーの香り。よく熟したブドウの濃厚な味わいと柔らかいタンニンが感じられる。内陸の標高900mの赤色の粘土を含む土壌で周りを高山に囲まれた平野の、蝶の保護地域にある畑で、ブッシュ栽培。				
	参考小売価格(税抜)	¥4,500 (税込 ¥4,950)	JAN:8436017632699	入数: 4		
	商品	木樽のタッチが心地よい手軽なBOXワイン		O	V	
	格付け&度数&タイプ	kie252 シエラ・ノルテ フェンテセカ ティント 3000ml 箱入り (赤) 2021				
	品種	【DOP ウティエル・レケーナ】 (Alc. 13.5%) フルボディ				
	テイastingコメント	テンプラニーリヨ 深みのあるダークなチェリーレッド色、熟した赤いベリーと、オーク樽がもたらす複雑なトーストの風味。力強く、風味豊かな味わい。ステンレスタンクで発酵、樽で3ヵ月間熟成。フェンテセカは畑の名前。				
	参考小売価格(税抜)	¥5,000 (税込 ¥5,500)	JAN:8436017630862	入数: 4		

スペイン ラマンチャ地方



ボデガス・グラティアス Bodegas Gratias

- 生産量極少のエシカル・ワイナリー。地元の消えゆくブドウ品種を使用してナチュラルワインを造るために、イヴァン、ホセ、シルヴィアの4人がクラウドファンディングで立ち上げた。カステーリャ・ラマンチャ州にあるワイン地区マンチュエラにある。オーガニック認証申請中。
- 土着ブドウを多用。ティナハ(素焼きの土器)などの伝統的設備を多用。世界中のナチュラワインラバーを魅了する自然で素朴な高品質ワインを続々と発表している。
- Gratiasはラテン語でありがとうの意(スペイン語ではgracias)。

	商品	自然な甘み。さわやかな味わい。ワイワイ楽しむペットナット。		O	S	
	格付け&度数&タイプ	kie229 グラティアス コンボイ ブランコ (白・微発泡) 2022				
	品種	【ー】 (Alc. 11%) 辛口				
	テイastingコメント	タルダーナ100% 淡い黄色。フローラルな香り。自然なさわやかな味わい。粘土質で、石灰質、鉄分を含む赤色の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とはパレンシア語で楽しい時間を過ごす集まり。				
	参考小売価格(税抜)	¥3,700 (税込 ¥4,070)	JAN:not provided	入数: 6		
	商品	ほろ苦さがクセになる自然派ロゼ・ペットナット。		O	S	
	格付け&度数&タイプ	kie230 グラティアス コンボイ ロサド (ロゼ・微発泡) 2021				
	品種	【ー】 (Alc. 12%) 辛口				
	テイastingコメント	ポバル100% イチゴ色のロゼ・ペットナット。イチゴのような甘酸っぱい風味の中に、やや鉄っぽいほろ苦いドライな後味の余韻がくせになりそう。自然なさわやかな味わい。粘土質と石灰質の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とは楽しい時間を過ごす集まり。				
	参考小売価格(税抜)	¥3,700 (税込 ¥4,070)	JAN:not provided	入数: 6		

	商品	マイナー品種をクラウド・ファンドで救うエシカルワイン。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie224 グラティアス イート・デ・ケネレス? ブランコ (白) 2021			
	品種	【一】 (Alc. 11.5%) 辛口			
	テイastingコメント	タルダーナ、マカベオ、マリサンチョ、ドナブランカ、アルビーリョ、ブアンキージャ、他 いきいき。まろやか。フルーティ。ミネラリィな余韻。タルダーナは全房醗酵後ティナハ(クレイポット)熟成。マカベオはスキンコンタクト無しで樽熟成。亜硫酸添加はごく少量。生産量わずか2500本。高樹齢オーガニック畑の廃園の危機をクラウドファンドで救うエシカルワイナリー。			
	参考小売価格(税抜)	¥2,300 (税込 ¥2,530)	JAN: not provided	入数: 12	
	商品	ティナハで醗酵熟成。少数生産のナチュラルワイン。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie222 グラティアス ソル (白) 2020			
	品種	【一】 (Alc. 12.5%) 辛口			
	テイastingコメント	タルダーナ100% 明るく淡黄色。少しオリ。梨など白い花の香り。しっかりした骨格を感じる。石灰質の白い土壌。ブッシュ。11月近くの遅摘み。手摘み。果皮ごと浸漬し自然醗酵。压榨後、1/4量はティナハ(甕)に移され、全量とも低温下で醗酵を続け、3か月シュールリー。亜硫酸ごく少量。少数生産のナチュラルワイン。			
	参考小売価格(税抜)	¥2,900 (税込 ¥3,190)	JAN: not provided	入数: 6	
	商品	グリ色のブドウ「コロライロ」で造ったオレンジワイン。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie232-21 グラティアス グリ G (白) 2021			
	品種	【一】 (Alc. 13.5%) 辛口			
	テイastingコメント	コロライロ100% 輝く黄金色。夏の果物の香り。鋭い酸味。フルボディの味わい。粘土と石灰質の土壌。ブドウは破碎し、ステンレスタンクで醗酵後、デミジョン(ガラス容器)で熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。コロライロはグリ色のブドウ品種。			
	参考小売価格(税抜)	¥4,700 (税込 ¥5,170)	JAN: not provided	入数: 6 【VT別価格】	
	商品	しぼりたてのオレンジの風味? 全房醗酵のオレンジワイン。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie226-21 グラティアス マック Q (白) 2021			
	品種	【一】 (Alc. 10.5%) 辛口			
	テイastingコメント	マカベオ100% 琥珀色。しぼりたてのオレンジを思わせる風味。イキイキとした酸。味わいの余韻が長い。石灰質粘土土壌。収穫後、全房で満たした1000Lのステンレスタンクの下部のブドウのみを破碎し、スキンコンタクト、自然醗酵が始まる。蓋を閉めて21日間カルボニック・マセレーション。除梗、ソフトプレスし、醗酵が続く。その後、54Lのデミジョン(ガラス瓶)で熟成。「Q」はこのワインを初めて試したときの驚きと感動を表している。			
	参考小売価格(税抜)	¥5,000 (税込 ¥5,500)	JAN: not provided	入数: 6 【VT別価格】	
	商品	クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。			O S
	格付け&度数&タイプ	kie220-21 グラティアス テッラ (白) 2021			
	品種	【一】 (Alc. 12.0%) 辛口			
	テイastingコメント	タルダーナ100% うすく濁ったオレンジ色。無濾過のオリが見られる。はちみつ、オレンジの皮の香り。わずかなタンニンの口当たり。かすかに夏のフルーツの風味。チーズ、スパイシー料理、青魚に。白い粘土石灰質土壌。ブッシュ。手摘み。ティナハ(素焼きの甕)内でスキンコンタクトし自然醗酵後、攪拌され、4ヶ月熟成。無濾過。亜硫酸無添加。クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。			
	参考小売価格(税抜)	¥5,400 (税込 ¥5,940)	JAN: not provided	入数: 6 【VT別価格】	
	商品	老齢樹14品種以上混植混醸の、貴重なエシカルワイン。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie221 グラティアス イート・デ・ケネレス? ティント(赤) 2019			
	品種	【一】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	ボバル、ほか14品種 赤い果実の香り。フレッシュでフルーティー、複雑。料理を選ばず、仲間たちと分かち合いながら楽しめる。老齢樹、14品種以上の混植混醸の貴重なオーガニック畑をクラウドファンドで守るエシカルワイン。手摘み。除梗せず500Lのステンレスタンクで自然発酵後、ティナハ、ステンレスタンク、オーク樽に移してそれぞれシュールリー。亜硫酸は極少量。生産量わずか5300本。			
	参考小売価格(税抜)	¥2,300 (税込 ¥2,530)	JAN: not provided	入数: 12	
	商品	ティナハ(クレイポット)で熟成し自然な風味。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie223 グラティアス ゴット (赤) 2020			
	品種	【一】 (Alc. 14%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	ボバル100% 紫色が縁どるチェリーレッド。少しオリ。赤いチェリーの香り。ミルクィ、フルーティ、フレッシュな風味。なめらかなのどごし。パスタ、ピザ、バーベキュー、パエリアに。砂質土壌の高地の畑。イリゲーションなし。ブッシュ。手摘み。自然醗酵。MLF後、ティナハ(素焼きの甕)に移され4ヶ月シュールリー。亜硫酸ごく少量。生産量わずか4000本。			
	参考小売価格(税抜)	¥2,900 (税込 ¥3,190)	JAN: not provided	入数: 6	
	商品	自然なブドウの風味。力強く、フルーティでエレガント。			O#
	格付け&度数&タイプ	kie228-20 グラティアス マキシマス (赤) 2020			
	品種	【一】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	ボバル100% ビーフステーキ、羊乳のチーズに。チェリーレッド色。黒い果実の香り。野趣溢れる自然なブドウの風味。力強く、フルーティでエレガント。粘土質と石灰質の土壌。自然栽培。古木。5000Lの小さなタンクで48時間マセレーションし自然醗酵。MLF。フレンチオーク古樽で12か月熟成。軽く濾過した後瓶詰。亜硫酸使用はごくごく少量(検出限界値以下)。生産本数わずか2842本。			
	参考小売価格(税抜)	¥3,800 (税込 ¥4,180)	JAN: not provided	入数: 6 【VT別価格】	

	商品	少量生産の無添加赤。しみじみと自然でパワフルな味わい。	O#	S
	格付け&度数&タイプ	kie225-19 グラティアス ティナハ (赤) 2019		
	品種	【一】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ		
	テイastingコメント	ポバル100%		
	参考小売価格(税抜)	¥5,000 (税込 ¥5,500) JAN: not provided 入数: 6 【別価格新VT在庫あり】		

	商品	少量生産の無添加赤。しみじみと自然でパワフルな味わい。	O#	S
	格付け&度数&タイプ	kie225-21 グラティアス ティナハ (赤) 2021		
	品種	【一】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ		
	テイastingコメント	ポバル100%		
	参考小売価格(税抜)	¥5,400 (税込 ¥5,940) JAN: not provided 入数: 6 【VT別価格】		

	商品	素朴で繊細な自然の味わいの無添加赤ワイン。	O#	S
	格付け&度数&タイプ	kie231 グラティアス アロパ @ (赤) 2021		
	品種	【一】 (Alc. 11.5%) ミディアムボディ		
	テイastingコメント	ピンタイユ100%		
	参考小売価格(税抜)	¥5,500 (税込 ¥6,050) JAN: not provided 入数: 6		

	商品	粘土土壌のジューシーな少量生産の手作り無添加ワイン。	O#	S
	格付け&度数&タイプ	kie233 グラティアス ソイ ∞ アルシーラ (赤) 2021		
	品種	【一】 (Alc. 13.5%) フルボディ		
	テイastingコメント	ポバル100%		
	参考小売価格(税抜)	¥6,000 (税込 ¥6,600) JAN: not provided 入数: 6		

	商品	フルーティ。エレガント。少量生産の手作り無添加ワイン。	O#	S
	格付け&度数&タイプ	kie227 グラティアス ソイ ∞ カリザ (赤) 2021		
	品種	【一】 (Alc. 13.0%) フルボディ		
	テイastingコメント	ポバル100%		
	参考小売価格(税抜)	¥6,000 (税込 ¥6,600) JAN: not provided 入数: 6		

	商品	ボデガス・パッラ・ヒメネス Bodegas Parra Jiménez		
	格付け&度数&タイプ	■スペインの内陸部に位置するラ・マンチャ地方は、メセタ(高原台地)と呼ばれる、高原が果てしく続くような不思議な美しさを持つ地形。ワイン生産量はスペイン全体の50%を占める。乾燥し寒暖の差が大きい上に強い風が吹く厳しい気候により、病害の影響を受けにくい。		
	品種	■ボデガス・パッラ・ヒメネスは家族経営のワイナリー。現当主フランシスコ、ハビエル、ルイスの三兄弟の躍進で、現在ではラマンチャ最大のオーガニックワインメーカー。		
	テイastingコメント	■2003年に建てられた現在のワイナリーは、ドン・キホーテで有名なクエンカ村の、「クエスタコロラ」(赤い斜面の意)というラマンチャの平原を見下ろす小高い丘にある。近くには昔ながらの風車が並ぶ丘、「カンボ・デ・クリプターナ」や、映画「エル・シド」のロケが行われたベルモンテの町があり、観光名所となっている。		
	参考小売価格(税抜)			

	商品	携帯できるミニサイズのオーガニック白ワイン	O	
	格付け&度数&タイプ	kie129 カミーノ ブランコ アイレン (白) ミニサイズ 250ml 2023		
	品種	【一】 (Alc. 11.5%) 辛口		
	テイastingコメント	アイレン100%		
	参考小売価格(税抜)	アイレンはスペインで最も生産量の大きい白ぶどうで、その中でもラマンチャを代表する伝統的な白ブドウ。アニスの花の香りが感じられる。スクリュウキャップ。		

	商品	アロマティックでさわやかなオーガニック白ワイン	O	
	格付け&度数&タイプ	kie101 カミーノ ブランコ アイレン (白) 2023		
	品種	【一】 (Alc. 11.5%) 辛口		
	テイastingコメント	アイレン100%		
	参考小売価格(税抜)	アニスの花の香りなど、とてもアロマティック。少し複雑さとコクが感じられ、さわやかな酸味。「カミーノ」とは「聖なる道」という意味。スクリュウキャップ。ヴィーガン認証ワイン。		

	商品	ほっぺたが落ちそうなトロピカルフルーツ感 O B		
	格付け&度数&タイプ	kie132	アルボル・デ・ヴィーダ ヴェルデホ (白) 2023	
	品種	【一】	(Alc. 11.5%) 辛口	
	テイastingコメント	ヴェルデホ100% スペインを代表する白ブドウ種、ヴェルデホ。トロピカルフルーツや柑橘類、白桃の生き生きした香りが印象的。きっちりとした酸。ミネラル感のある長い余韻が魅力。「アルボル・デ・ヴィーダ」とはスペイン語で、生命の樹という意味。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥1,600 (税込 ¥1,760)	JAN:8437012218772	入数:12
	商品	アロマティックなオーガニック・アルバリーニョ。 O B		
	格付け&度数&タイプ	kie106	パソ・デ・ミラソレス アルバリーニョ (白) 2023	
	品種	【一】	(Alc. 12%) 辛口	
	テイastingコメント	アルバリーニョ100% アロマティック。よく熟れた桃、オレンジ。フレッシュでほどよい酸味。力強いミネラル。900mの畑の涼しい気候が、ブドウに良い酸をもたらす。ラベルに描かれているひまわり(ミラソレス)が濃い色に変わったら飲み頃温度。		
	参考小売価格(税抜)	¥2,000 (税込 ¥2,200)	JAN:8437008467108	入数: 6
	商品	オレンジワイン。アンフォラと木樽に果皮ごと漬け込み自然醗酵。 O B V		
	格付け&度数&タイプ	kie110	エル・トロヤノ オレンジワイン (白) 2023	
	品種	【一】	(Alc. 11.5%) 辛口	
	テイastingコメント	ヴェルデホ100% 金色をおびたオレンジ色。みかんの花、柑橘類、微かにバニラの香り。ドライながら、蜂蜜を思わせるまろやかな風味。トマトの旨味も僅かに感じる。標高900mの内陸の畑は良い酸をもたらす。アンフォラとフレンチオーク大樽で果皮浸漬し自然醗酵。その一週間の間、果皮から色素を抽出しつつ過剰な酸化を防ぐために、毎日繊細なパンプオーバーを行う。大樽で短期間のシュールリー熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥2,500 (税込 ¥2,750)	JAN:8437001679041	入数: 6
	商品	携帯できるミニサイズのオーガニック赤ワイン O		
	格付け&度数&タイプ	kie128	カミーノ ティント テンプラニーリョ (赤) ミニサイズ 250ml 2023	
	品種	【一】	(Alc. 13%) ミディアムボディ	
	テイastingコメント	テンプラニーリョ 濃い赤色。カシスやブラックオリーブの香り。イチゴのフルーティな味わい。スパイシーな風味を感じる。よく調和のとれた赤ワイン。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥600 (税込 ¥660)	JAN:8437001679348	入数:12
	商品	フルーティ&スパイシーなオーガニック赤ワイン O		
	格付け&度数&タイプ	kie107	カミーノ ティント テンプラニーリョ (赤) 2023	
	品種	【一】	(Alc. 13%) ミディアムボディ	
	テイastingコメント	テンプラニーリョ 濃い赤色。カシスやブラックオリーブの香り。イチゴのフルーティな味わい。スパイシーな風味を感じる。よく調和のとれた赤ワイン。「カミーノ」とは「聖なる巡礼の道」という意味。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥1,400 (税込 ¥1,540)	JAN:4024967301303	入数:12
	商品	ブルーベリーとやわらかい渋味の美味しいハーモニー O B		
	格付け&度数&タイプ	kie114	アルボル・デ・ヴィーダ シラー (赤) 2022	
	品種	【一】	(Alc. 13.5%) ミディアムボディ	
	テイastingコメント	シラー100% 動物的な香りに続き、酸っぱいさくらんぼ、夏のハーブと花の香り。コショウのスパイシーな味わいと、プラムやブルーベリーのフレッシュなフルーツ感に、やわらかい渋味がまろやかに調和。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥1,600 (税込 ¥1,760)	JAN:8436561120635	入数:12
	商品	バランスが良く、飲みやすい、ほがらかワイン O B		
	格付け&度数&タイプ	kie133	アルボル・デ・ヴィーダ メルロ (赤) 2022	
	品種	【一】	(Alc. 13.5%) ミディアムボディ	
	テイastingコメント	メルロ100% 明るい紫色。フルーティな甘い香り。凝縮感ある味わい。やわらかい渋み。バランスが良く飲みやすく、ほがらかに飲める。ドンキホーテで有名なラマンチャ地方。寒暖の差が大きく強い風や乾燥など厳しい気候により、病害の影響を受けにくく、オーガニック栽培に適している地域。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥1,600 (税込 ¥1,760)	JAN:8437012218789	入数:12
	商品	フルーティ&スパイシーな、無添加オーガニック赤ワイン O V S		
	格付け&度数&タイプ	kie112	ドン・ディエゴ・デ・ミランダ SO2フリー (赤) 2023	
	品種	【DO ラ・マンチャ】	(Alc. 13%) ミディアムボディ	
	テイastingコメント	テンプラニーリョ 紫がかったルビー色。赤い花の香り。果実味たっぷりでスパイシーな味わいも感じられる。ステンレスタンクで発酵および熟成。亜硫酸無添加。スクリュエキャップ。		
	参考小売価格(税抜)	¥1,900 (税込 ¥2,090)	JAN:8437008467245	入数:12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税抜)

スパイス感が食欲をそそる無添加ワイン。
kie105 カバレロ ナチュラル SO2フリー (赤) 2023
【DO ラ・マンチャ】 (Alc. 13%) ミディアムボディ
テンブラニーヨ100%
紫がかったルビー色。プラムの香り。マイルドなスパイス感が食欲をそそる。亜硫酸無添加。ルネ・マグリッドの「人の子」をモチーフにしたラベル。スクリュューキャップ。
¥1,900 (税込¥2,090) JAN:8437008467986 入数:12

O S



スペイン フミーリャ地方



ボデガス・ヴィーニャ・エレナ Bodegas Vina Elena

■パचेコのワイン造りは祖父フランシスコがバレンシアの南にあるフミアの地で1948年に自宅で始めた小さなワインに始まる。起業家精神に富むフランシスコは周りの人々にぶどうを提供し、ワイン造りを広げた。その後息子のパコが70年代に設備を拡張し、さらに1993年には末娘のエレーナが経済学を専攻する学生だった時に、3人の姉妹と一緒に家業を引き継ぐ決心をし、新しくボデガス・ヴィーニャ・エレナが誕生した。
■主なぶどう種はモナストレルで、フミアの土壌と気候に最も適している。今ではムルシア地方だけでなく国内外に広く親しまれるワインに成長した。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税抜)

しっかり濃いめの、暖かみのある味わい
kie140 ファミリア パचेコ モナストレル オーガニック (赤) 2022
【DO フミーリャ】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ
モナストレル100%
紫がかったルビー色、フルーティな香りとなめらかな暖かい味、しっとりとした味わいが飲みやすいデイリー・オーガニックワイン。スペイン南西北部ムルシアの海拔500mの半乾燥した丘陵地帯。モナストレルは40年以上の樹齢。スクリュューキャップ。
¥1,900 (税込¥2,090) JAN:8437006043564 入数: 6

O V



スペイン アンダルシア地方



ボデガス・ロブレス Bodegas Robles

■モンティーリャ・モリスは、標高300~700m、コルドバの南25キロに位置している。
■アントニオホセが1927年に設立し、その後今に至るまで、数多くの名誉ある賞を獲得している。
■1990年代後半、有機ブドウ栽培を取り入れる。
■アンダルシア地方で唯一のオーガニック・シェリー生産者。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税抜)

塩味や旨みを感じ、すき焼き、焼き鳥、刺身にあわせたい。
kie195 ロブレス パホフロール 2ノ0 フィノ
【DO モンティーリャ・モリス】 (Alc. 15%) 辛口
ペドロ・ヒメネス100%
香り高い辛口。酵母と果実の繊細で新鮮な強い香り。トースト、アーモンド、地中海の森林の風味。塩味や旨みを感じる。あたたかく続く余韻。シェリー地方よりも内陸で寒暖差が激しいモンティーリャ地方の糖度高く実ったPX種100%で、酒精強化せずに造られる。自然醗酵。醗酵が進むと産膜酵母がこんもりとワイン表面を覆った状態(Bajoflor:花の下)で嫌氣的熟成(ソレラシステム平均2年間)。エチケツはスペインの花をモチーフにし、日本の伝統文様「七宝」の幾何学模様でデザインされている。
¥3,194 (税込¥3,513) JAN:8412655400821 入数: 6

O



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税抜)

アカシア蜂蜜やドライフルーツの風味。自然醗酵。
kie196 ロブレス パホフロール 5ノ3 アモンティリャード
【DO モンティーリャ・モリス】 (Alc. 16%) 辛口
ペドロ・ヒメネス100%
艶のある琥珀色。強い熟成香。アカシア蜂蜜やドライフルーツ、少し樽の風味。フレッシュでジューシーなしみじみとした味わい。シェリー地方よりも内陸で寒暖差が激しいモンティーリャ地方で糖度高く実ったPX種100%で造られる。自然醗酵。醗酵が進むと産膜酵母がこんもりとワイン表面を覆った状態(Bajoflor:花の下)で嫌氣的熟成(ソレラシステム平均5年間)。その後3年以上オーク樽で酸化熟成。エチケツはスペインの花をモチーフに日本の伝統文様「七宝」の幾何学模様。
¥4,260 (税込¥4,686) JAN:8412655400944 入数: 6

O



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税抜)

オレンジピール+チョコレートのほろ苦さ
kie197 ロブレス パホフロール 0ノ6 オロロッソ
【DO モンティーリャ・モリス】 (Alc. 16%) 辛口
ペドロ・ヒメネス100%
金色の強いマホガニー色。レーズンの香り。チョコレートやオレンジピールなどの、豊かで複雑な味わい。なめらかで非常にエレガント。調和のとれたフルボディ。シェリー地方よりも内陸で寒暖差が激しいモンティーリャ地方で糖度高く実ったPX種100%で造られる。自然醗酵。酒精強化後、酸化熟成(ソレラシステム平均6年間)。エチケツはスペインの花をモチーフに日本の伝統文様「七宝」の幾何学模様。
¥4,410 (税込¥4,851) JAN:8412655400838 入数: 6

O



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

アンダルシアの太陽で天日干し。黒蜜のような風味。				O
kie198	ロブレス	バホソル	O/O	ペドロ ヒメネス
【DO モンティーリャ・モリレス】 (Alc. 15%) 甘口				
ペドロ・ヒメネス100%				
明るい琥珀色。黒蜜、干しブドウ、イチジク、キャラメルの強烈な香りに、ナッツやドライフルーツ、柑橘類の香り。リッチなとろみ。極甘口。シェリー地方よりも内陸で寒暖差が激しいモンティーリャ地方で糖度高く実ったPX種100%を、天日干しして造られる。自然醗酵。酒精強化後、ステンレスタンクで2年間熟成。“Bajosol”は「太陽の下」。エチケットはスペインの花をモチーフに日本の伝統文様「七宝」の幾何学模様。				
参考小売価格(税抜)	¥4,583 (税込 ¥5,041)	JAN:8412655400845	入数: 6	

株式会社岸本は、1877年(明治10年)に大阪で創業して以来、100年以上にわたり、酒類・醤油・調味料などの卸売業に携わってまいりました。

その後、1990年より自然のおいしさを追求する世界各地のオーガニックワインの輸入販売に特化して参りました。

株式会社岸本では、「美味しい」、「品質がよい」、「自然そのもの」が、取扱ワインの基本です。長年に亘り築き上げた生産者との強い絆をもとに、私達が自信を持ってお薦めできるワインを厳選したうえで、ご提供して参ります。

株式会社 岸 本

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-6-3、5F

TEL:06-4705-4321 FAX:06-4705-4323

Mail:info@wine-kishimoto.com

URL:<https://www.wine-kishimoto.com>