

**カザル・ドス・ジョルドス キンタ・ダ・エステヴェイラ
変更のご案内（品名、ラベルデザイン、ブドウ品種、品番など）**


お客様各位

平素より暖かいお引き立てを賜り、心より御礼申し上げます。


下記の商品について、生産者の意向により、変更がありますのでお知らせいたします。

ご確認のほど、よろしくお願いいたします。

旧商品（残りあと数本で完売します）

	産地/生産者名	ポルトガル ドウロ地方/カザル・ドス・ジョルドス
	商品名	キンタ・ダ・エステヴェイラ レゼルヴァ (赤)2012
	格付け	DOCドウロ
	参考小売価格(税抜)	¥2,152
	弊社品番	kip137
	JANコード	5606551120034
	使用ぶどう品種	ティンタ・ロリス60%、トウリガ・フランカ33%、ティンタ・バロッカ7%
	アルコール度数	14.5%

新商品（自然切り替えいたします）

	産地/生産者名	変更なし
	商品名	キンタ・ダ・エステヴェイラ (赤) 2013 (レゼルヴァが外れました)
	格付け	変更なし
	参考小売価格(税抜)	変更なし
	弊社品番	kip131
	JANコード	5606551130019
	使用ぶどう品種	トウリガ・フランカ70%、トウリガ・ナシオナル20%、ティンタ・ロリス10%
	アルコール度数	13.0%
コメント	濃いルビー色。ラズベリーの香り。完熟ブドウの風味、上品な酸味、しっかりとした渋味。コクのある豊かな味わい。後味はまろやかな渋味と、ほのかな甘みとスパイスの長い余韻。わざとらしくない自然な気品を感じる。仔羊のローストや、スパイシーな肉料理に。手摘み収穫。伝統的な石造りのラゲールで足踏み破碎し、自然醗酵。樽熟成。ノン・フィルター。	
製造方法と味わいの違い	樽内での熟成期間は少し短くなりましたが、パンチのある濃い味わいはそのままに、よりなめらかになりました。	