



NV - Cava Bella Conchi Seleccion Brut

商品番号 00348-NV

スペイン, カタルーニャ州, ペネデス カヴァ DO,

ヴィリャ・コンチ・セレクシオネ・ブルット、ヴィラ・ロドーナ

色	白	スタイル	ブリュット	ボディ	ライト～ミディアムボディ
アルコール	11.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	チャレッロ, パレリャーダ, マカベオ, シャルドネ				

ヴィリャ・コンチ・セレクシオネ・ブルット、ヴィラ・ロドーナ



完璧さへの思いを抱いて造られた特徴のあるカヴァです。そのカヴァの創造者、(スペインワインの名士でもある) フレス・ガラレータ(Jules Galarreta)は、際立ったフローラルの香りのあるエレガントで新鮮な最新のカヴァという彼の夢に到達するのに20年以上かかりました。“彼のカヴァ”を生産するために、彼が必要としている品質とスタイルのブドウを育てられると確信される地域であったので、彼はついにペネデス(Penedes)

の中心部にあるモンセラート(Montserrat)を選びました。

モンセラートは、バルセローナからさほど遠くない、1,200メートルを越える高い山に位置しています。この地域はヨーロッパの最古のブドウ栽培地の一つで、リオハに次ぐスペインの最高のブドウ栽培地域と見なされています。高山地では確実に夜間は冷温で、日中は陽光にあふれて高温です。ブドウはゆっくりと育ち完熟し、そのブドウから造られたワインの新鮮さを長持ちさせる高い酸度も保つという、ブドウにとっては理想的な環境です。



伝統的なカヴァは三種類のブドウ品種、つまりマカベオ(Macabeo)、チャレッロ(Xarel-lo)、パレリャーダ(Parellada)を使用して造られます。カヴァの品質とスタイルの違いは、ブレンドの最終配合によります。チャレッロは高濃度のレスベラトロールを持つ品種で、酸味と結合されて長期保存に役に立つ強力な抗酸化物質を持っているのです。マカベオは様々な繊細な果実の風味があるニュートラルなブドウで、長期熟成されたカヴァに上品なフローラルな香りをもたらせます。パレリャーダはカヴァに優雅さ、繊細さ、フィネスを与えますが、そのためにはこのブドウは高地で栽培されなければなりません。シャルドネブドウ品種を加えることは、ボディに果実味と上品さが漂い、多様性をもたらすのでワインの仕上がりに大きく貢献します。