

El poder de la tierra

Montesquius (Cava)

地球の力

モンテスキウス (カヴァ)



詳細・歴史

1918年にサンタカーナ家によってカタルーニャ州の Penedès / ペネデス に設立された カバ・ハウスで、長い歴史を誇る指折りの生産者です。1992年に事業を拡大しましたが、創業当初からの信念である、地球の声を聞き環境に配慮し自然の力を最大限に活用した栽培方法や、職人氣質の伝統を重んじたワイン造りの姿勢はしっかりと受け継がれています。フランスのシャンパーニュ地方の製法をお手本に、「伝統」と「最新のテクノロジー」とを融合させたカバ造りをしています。例えばルミアージュ(動瓶)はハーフトルを含めて全て熟練した職人の手によって行われていますが、瓶詰めのような作業に関しては完全にオートメーション化しています。サンタカーナ・ファミリーの長年に渡る努力と情熱、そしてカヴァへ対する確固たるコミットメントは、高品質で抜群のコストパフォーマンスのカヴァを生み出し、世界中の多くの人々に愛され続けています。

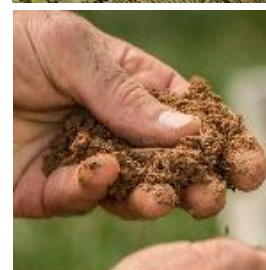


生産地・気候・土壌

【産地】スペイン北東部、カタルーニャ州 バルセロナ県 バルセロナ市から西へ約40kmに位置する銘ワイン産地 <<D.O.Penedès / ペネデス>> の中のカヴァのワイナリーが集まる街である Sant Sadurní d'Anoia / サン・サドウルニ・ダノヤに本拠を構えています。

【気候】D.O.ペネデスは海から山にかけて広がっていますが山や斜面が多く、標高800mを超える山岳地と沿岸部の間には様々な気候の差が生じており、一年を通じて温暖でブドウ栽培に最適な降雨量をもたらす地中海性気候の中に、多様なマイクロ気候が存在しています。これらのテロワールのコントラストが「モンテスキウス」のカヴァ造りに理想的な環境をもたらしています。
平均最低気温: 1月7℃ 平均最高気温: 7月/22℃

【土壌】上質なスパークリングワインに適した石灰質土壌



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

S0096100

Cava Montesquius Brut

カヴァ モンテスキウス ブリュット

NV

¥1,900



【キュヴェ】完熟したブドウのみを使用し、一般的なカヴァよりも長期間熟成させることにより、他とは一線を画す品質を達成しています。

【原産地呼称】D.O.Cava

【品種】パレリャーダ 50% マカベオ 30% チャレツロ 20%

【醸造】シャンパーニュ方式(瓶内二次発酵)

【熟成】18~20℃に温度管理された地下セラーにて13~15か月間

【テイastingノート】鮮やかなイエローの色調で、完熟した柑橘類やレモンゼスト(レモンの皮のすりおろし)の凝縮したアロマが魅力的です。口に含むと清涼感たっぷりなジューシーな味わいが広がり、細かな泡立ちによるのど越しが心地よく、快活な印象が長く続きます。

【マリアージュ】食前酒として、また、フルーツサラダや甲殻類、脂身の少ない魚、塩漬け肉などとのペアリングがおススメです。

【アルコール度数】11.5%

JAN 8421013111224

