

Vinho Verde (Portugal)

Sociedade Agricola Vinho Alvarinho de Moncao, Lda.

Moncao

ヴィーニョ ヴェルデ

ソチエダード アグリコーラ ヴィーニョ アルヴァリーニョ デ モ:

モンサオ

アルヴァリーニョにこだわった最高品質のヴィーニョ ヴェルデを生産。

17世紀に建てられた荘園で、ポルトから130km北になる、ヴィーニョ ヴェルデとしてはほとんど北限でスペインとの国境の街モンサオに位置する家族経営の生産者。産地はスペインの白の銘醸地リアス バイシャスに近く、ヴィーニョ ヴェルデでも最高品質とされるアルヴァリーニョにこだわっており、そのテロワールにより固有のワインの伝統を有している。60~70%が輸出向けだが日本へは初登場。

WHITE WINE

Solar de Serrade, Alvarinho, D.O.Vinho Verde

ソラール デ セラーデ アルヴァリーニョ

国際コンクールでも評価が高く数々の賞を受賞している、トップクオリティのヴィーニョ ヴェルデ。

特徴	ヴィーニョ・ヴェルデでも高級品種のアルヴァリーニョのみを使った、キレイなミネラルと重厚感のある上質な辛口。				
味わい	フローラルな芳香に熟した桃の香り、爽やかにピュアで深く長く続くフィニッシュが心地良い。				
ブドウ品種	アルヴァリーニョ			Bio認証等	—
方角&標高	標高110~215m	土壌	花崗岩 砂質 沈泥土	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	樹齢5~20年 コルドン	熟成	ステンレスタンクにて4ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238093666	2022	750ml/12	PG2122-03	¥2,800



Dão (Portugal)

UDACA

Viseu

ダオン

ウダカ

ヴィゼウ

1966年創業。Dãoの10社の協同組合をとりまとめる独特なスタイルの協同組合連合。

エストレーラ山脈など標高の高い山々に四方を囲まれ昼夜の寒暖差がありワイン造りに適した産地ダオン。そのダオン地方の全ワイン生産量の60%を生産する巨大な協同組合連合がウダカです。各協同組合よりワインをタンクごと購入しそのワインを熟成させてからリリースする独特な販売方法を行います。ウダカが各協同組合に代わりマーケティングを行うことで、ダオン地方のワインを海外に幅広く輸出することができるためウダカの造る65%以上のワインは輸出されています。

SPARKLING WINE

TESOURO DA SÉ Brut Private Selection

テゾウロ ダ セ プリュット プライベート セレクション

瓶内二次で造られ最低2年間の長期熟成。きめ細やかな泡とミネラル感溢れる味わい。

特徴	Bica Aberta と呼ばれる皮や種、茎を取り除いてから発酵させる伝統的スタイル。16度に温度管理され3週間発酵。				
味わい	グレープフルーツやシトラスの香り。きめ細かい泡とエレガントな飲み口。ドライでキレのある味わい。				
ブドウ品種	マルヴァジア・フィナ、セルシアル、ピカル			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3500~4000本/ha	土壌	花崗岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	最低2年間以上熟成。		
JAN:	5601250100363	NV	750ml/12	PG4100-11	¥2,500



WHITE WINE

ADRO DA SÉ ENCRUZADO

アドロ ダ セ エンクルザート

ダオン地域を代表する白葡萄エンクルザート。豊富なミネラルとまとまりのある酸を持つ。

特徴	ヴィゼウの南方に位置するシルゲイロスにある畑より。温度管理されたステンレスタンクにて3週間発酵の後熟成。				
味わい	レモングラスやオレンジの花の香りに僅かにバニラ香。豊富なミネラルでフレッシュな口当たり。				
ブドウ品種	エンクルザート100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3500~4000本/ha	土壌	花崗岩 粘土石灰岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	フレンチオークにて7ヶ月間熟成。		
JAN:	5601250107409	2021	750ml/6	PG2121-04A	¥2,500
JAN:	5601250107409	2022	750ml/6	PG2122-04A	¥2,500



RED WINE

TOURIGA NACIONAL

トウリガ ナショナル

瓶詰め後熟成させてからリリースされるため口当たりなめらかでエレガントな味わい。

特徴	28℃に温度管理されたステンレスタンクにて2週間発酵の後熟成。10年以上の熟成にも耐えるポテンシャル。				
味わい	熟したラズベリーにスミレやスパイスの香り。程よいタンニンとシルキーな口当たり。				
ブドウ品種	トウリガ・ナショナル100			Bio認証等	—
方角&標高	4000本/ha	土壌	花崗岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	フレンチオークにて12か月間、ボトルで最低6ヶ月間熟成		
JAN:	5601250105818	2015	750ml/6	PG1115-08A	¥2,600

