

ポルトガルワイン 世界のワイン通をも魅了する豊かな味わい

◆ポルトガル共和国

面積9.2万km²（日本の1/4）、人口1,080万（日本の1/11）



◆日本とポルトガルワインの深い繋がり

日本とポルトガルの関係は16世紀半ばに遡ります。歴史的に有名なキリスト教や鉄砲伝来に加え、実は**日本に初めてワインを伝えたのもポルトガル人**だったそう。

◆ポルトガルはワイン大国！

ポルトガルはヨーロッパでも最も古いワイン生産の歴史をもつ国のひとつ。ワインの生産量では9位、輸出量では5位、そして1人当たりのワイン消費量はなんと世界第3位という、**実は隠れたワイン大国**なのです。

近年は固有種のブドウから造られたバラエティー豊かな味わいと、その品質の高さが世界中から注目され始めています。

弊社はポルトガルにグループ会社があり、
直接輸入が可能です。
日本では貴重なポルトガルワインを
お安くお届けしております。



Vinho Verde

ポルトガル北部、国内最大のワイン用ブドウ生産地域。ワイン生産量はポルトガル全体の15%にも達します。生産量の約70%が白ワインです。ポルトガルを代表する微発泡ワイン、フレッシュかつフルーティーなヴィーニョ・ヴェルデ「緑の（若い）ワイン」産地として世界的に有名です。

ポルトガルの主なワイン産地



Douro

ポルトガル北部を東西に流れるドウロ川とその支流の渓谷に広がるワイン生産地域です。ドウロ川に連なるブドウ畑の景観は素晴らしく、世界遺産に登録されています。この地域は世界に誇るポートワインの産地でもあります。赤ワインは後味もしっかりしており、骨太な印象。

Bairrada

ダン地域の大西洋側に位置するバイラーダ。ブドウ栽培には、12世紀のポルトガル建国時まで遡る、長い歴史があります。バガと呼ばれる小粒で色の濃いブドウ品種を赤ワインに使用するのが特色。エスプマンテと呼ばれるスパークリングワインが高い人気を得ています。

Dão

800年以上にわたり高品質なワインを造り続けるポルトガルの銘醸地であり、「迷ったらダンワイン」と言われるほど、安心して飲めるワインとして高い評価を得ています。酸味を含んだバランスの良い丸みのある味わいが特徴的。太くてなだらかなフェミニンボトルも、ダン地方の特色の一つ。

Lisboa

リスボンから大西洋海岸に沿って北に延びる国内有数のワイン産地のひとつ。ワイン生産量では国内2位を誇ります。優れた白ワインやスパークリングワインを生産しています。

Setúbal

コスタ・アズル（青い海岸）とも呼ばれる美しい海岸沿いにあるセトゥーバル地方は、首都リスボンから約40km南に位置します。カステランというポルトガル固有品種で造られる濃厚で力強い味わいの赤ワインが有名です。また、新デザートワイン、モスカテルも注目を集めています。いずれも魚介料理にもよく合う味わい。

Alentejo

オリーブ畑やコルク樹の大農園の広がる、のどかな穀倉地帯。手ごろな価格で良質なワインの産地として、近年急速に注目され始めているポルトガル中南部のワイン生産地域。国内ワイン市場においては量・金額共にシェアNo.1。まろやかで濃厚な赤ワインが中心ですが、バランスの良い、フレッシュな白ワインもおすすめ。



ワインリスト



ヴィーニョ・ヴェルデ地域 — 若い白ぶどうで作ったヴィーニョ・ヴェルデの名産地。度々抑えめ、さわやかな口当たりで日本の料理にも合わせやすく、女性にも人気！良質な白ワインももちろんおすすめ。(ヴェルデガル・ブランコ／フガス／ポルタ・ノヴァ／ヴァランダ・ド・コンデ／コート・デ・マモエラス)



バイラーダ地域 — 長いワイン醸造の歴史を持つ地域。高品質なエスピマンテ(スパークリングワイン)の生産地で、ポルトガルのお祝い事には、バイラーダのエスピマンテが欠かせないと言われます。



リスボン地域 — 高品質な白ワインが有名です。そのなかでも、国内最高品質の白ワイン産地と言われるブセラス地方から、ポルトガルのベスト白品種と考えられるアrint種100%のワインをお届け。



セトゥーバル地域 — ポルトガル固有品種カステラオンを用いた赤ワインが有名。力強い味わいと長い余韻が楽しめます。マスカット種でつくった酒精強化ワイン、モスカテルもぜひ。(エルメリンダ社シリーズ)



ドウロ地域 — その景観でもありにも有名なドウロ地域。ポートワインの産地でもあります。夏暑く、冬寒い雨量の少ない地域で育ったブドウのしっかりとした味わいが特徴で、赤ワインのファンも多い地方です。(レデ レゼルヴァ／キンタ・ダ・レデ レゼルヴァ)



ダン地域 — 重厚な赤ワインが約80%を占め、白はブドウの風味を生かしたフレッシュで軽やかなものが多く生産されます。酸味が特徴のワインが多いことで知られます。昭和の文豪、壇一雄氏が氏の姓と同じ発音のダンワインを愛飲されたことでも知られています。(ピーニャ)



アレンテージョ地域 — 愛好家には「ポルトガルの隠れた最大の宝」と評されてきたアレンテージョワイン。近代的な技術を上手に取り入れ、バランスが良くコストパフォーマンスも高いワインが揃います。(ドナ／ボジャドル／レゲングス)



◆ポルトガルワインの魅力◆

ポルトガルでは、単一品種によって造られたワインは少なく、何種類かのブレンドによって造られるのが一般的です。地域独自のブドウ品種を用いることもあり、各地域で個性的なワインが楽しめます。同じブドウの組み合わせでも、気候や土壌、醸造家の割合次第でまた味が変わります。「ポルトガルワイン」とひとくくりにするにはあまりに複雑で、もったいないのです。他国とは違ったワインの楽しみ方ができるポルトガルのワインが、徐々に世界の関心を集めています。この機会に、ぜひお試しください。

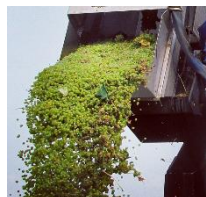
Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

女性醸造家が活躍するワイナリー



カーザ・エルメリンダ・フレイタス



エルメリンダ社は、デオニルデ・フレイタスによって1920年に設立され、以降フレイタス家が家業としてワイン業を営んできました。当初は農家としてワイン用ブドウ園を耕作し、ブドウを醸造業者に販売していました。3代目のエルメリンダ・フレイタスは夫を早くに失ったものの、娘のレオノールと共に会社を継続することにより、経営における女性の存在感を高めました。エルメリンダの後はレオノールがリーダーシップを発揮し、1997年に初めて自社ブランドの赤ワイン製造に着手、販売を開始し、国内外で数々の受賞ワインを生み出してきました。ボーダー模様の特徴的なボトルネックのデザインや丁寧なテイスティングが、国内外で高く評価されています。



◆ブドウ畑

当初は60haの畑をパルメラ地区に持ち、そこでカステラオンとフェルナオン・ピレスというポルトガル固有品種2種だけを育てていました。レオノール・フレイタスは、革新的な信念を持ち、トリンカデira、トゥリガ・ナショナル、アラゴネス、シラー等の多様なブドウ品種の栽培を導入しました。現在では440haの畑で、地域でも最高品質のブドウを生産するようになっています。



◆醸造

伝統的製法と最新の技術の両方を取り入れてうまく組み合わせ、高品質のワインを生産しています。同じ建物内で醸造から樽内熟成、瓶詰までを行う環境が調えられています。温度管理されたステンレスタンクで800万リットルのワインを醸造できます。

◆レオノール・フレイタス Leonor Freitas

エルメリンダ社の4代目。社会学を専攻し保健分野で働いていたものの、母親であるエルメリンダから事業を継いでからは、経営者としての手腕を発揮。1世代でポルトガルでは知らない人はいない大きなワイナリーに成長させました。現在では高級レストランや国営ホテルにも選ばれる、知名度の高いワインを数多く発表。2009年にはその活躍と実績が評価され、農業、商業、産業分野における功労者として、**ポルトガル首相から表彰**を受けています。さらに英国の飲食業界やソムリエが最も注目しているコンクールと言われている「ソムリエ・ワイン・アワード 2020」では、**年間最優秀プロデューサー**（欧州部門）に選ばれました。



Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>



ドナ・エルメリンダ 赤ワイン

Dona Ermelinda



Vintage: 2017

ブドウ品種：カステラオン、カベルネ・ソーヴィニヨン、トウリガ・ナショナル

アルコール分：14%

pH：3.62

残糖度：3.3g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：16-18°Cに温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵。

その後6ヶ月ほどフレンチオーク樽で熟成

味わい：色調は濃く深い赤色です。マデイラの香りや高級な完熟した赤肉系果実の香りが漂います。高品質のまろやかなタンニン。

心地よい味のハーモニーが長く口に残ります。

飲み頃：18°C

おすすめ料理：お肉とチーズに合わせて。クリームソース等、牛乳を使ったお料理にも。

JAN: 5608527000401

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm



ドナ・エルメリンダ 白ワイン

Dona Ermelinda



Vintage: 2018

ブドウ品種：シャルドネ、アrinto、アンタオン・ヴァス、フェルナオン・ピレス

アルコール分：13.5%

pH：3.32

残糖度：4.5g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月下旬

醸造：16-18°Cに温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵。

その後3ヶ月ほどフレンチオーク樽及びアメリカオーク樽で熟成

味わい：色調は緑がかった麦の穂色。濃厚なトロピカルフルーツとはちみつの香りが漂います。酸味と砂糖、アルコールとマデイラの複雑な味わいをしており、その余韻は長く口の中に残ります。

飲み頃：12~14°C

おすすめ料理：白身魚のお料理とサラダに。さっぱりとした冷製パスタや冷やし中華にも。

JAN: 5608527000418

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm

Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>



ドナ・エルメリンダ・レゼルヴァ 赤ワイン

Vintage: 2017

Dona Ermelinda

ブドウ品種：カステラオン、トウリガ・ナショナル、
トリンカデイラ、カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール分：14.5%

pH：3.65

残糖度：4.5g/dm³ 酸度：5.18g/dm³

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：温度管理されたステンレスタンクで発酵、その後20日間のマセラシオン。

フレンチオークの半樽で12ヶ月間熟成させ、その後さらに8ヶ月間瓶内熟成。

味わい：ガーネット調の深い赤色で、不透明。ベリー系果実、スパイス、燻製を連想させるアロマと、熟したジャムのニュアンスがあります。濃厚でコクがあり、

しっかりとした骨格。タンニンは感じますがまろやかで、よく調和しています。
非常に心地よい、長い余韻が続きます。

飲み頃：16-18°C

おすすめ料理：赤身肉、チーズ

JAN:5608527000449

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm



ドナ・エルメリンダ・レゼルヴァ 白ワイン

Vintage: 2018

Dona Ermelinda

ブドウ品種：シャルドネ、アrinto、ヴィオニエ

アルコール分：13.5%

pH：3.55

酸度（酒石酸）：5.10g/dm³

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月下旬

醸造：温度管理されたステンレス製タンクで発酵。

その後フレンチオークの半樽で4ヶ月間熟成。

味わい：淡い緑がかった白ワイン。甘い香りと柑橘系の果実味があり、樽の香りとよくマッチしています。口に含むと、コクがあり、クリーミーで、エレガントな後味が続きます。

飲み頃：12~14°C

おすすめ料理：白身魚のお料理、サラダ、パスタに。



JAN: 5608527003150

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：30.6×23.8×16.4cm

Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

キンタ・ダ・ミモザ 赤ワイン

Vintage: 2017

Quinta da Mimosa



ブドウ品種：カステラオン（ペリキータ）

アルコール分：14.5%

pH：3.68

残糖度：4g/dm³

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月中旬

醸造：温度管理されたステンレスタンクで発酵、長期間のマセラシオン。

フレンチオークの半樽で12ヶ月間熟成。

味わい：ガーネット色の濃縮されたワインで、良質のタンニンが豊富に含まれています。成熟した赤い果実や、バニラやスパイスのアロマを彷彿とさせるアロマは、複雑ながらも完璧に調和。余韻は非常に長く続きます。

飲み頃：16～18℃

おすすめ料理：赤身肉の料理、ブルーチーズ等の風味の強めのチーズ

JAN: 5608527000302

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：30.6 x 16.4 x 23.8cm

アルヴァリーニョ 白ワイン

Vintage: 2017

Alvarinho



ブドウ品種：アルヴァリーニョ100%

アルコール分：13%

pH：3.56

残糖度：2g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月下旬

醸造：17℃に温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵。

味わい：ポルトガル原産の品種であるアルバリニョによる、豊かなフローラルの香りが特徴。トロピカルフルーツの味わいが、エレガント且つさわやかに広がります。

飲み頃：10～12℃

おすすめ料理：魚料理、パスタ、サラダ

在庫切れ

JAN: 5608527002160

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34 x 16 x 24.24cm

Casa Ermelinda Freitas

セトウバル地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

バレンティーナ プレミアム 赤ワイン

Valentina Premium



Vintage: 2018



ブドウ品種：シラー、アラゴネス、カステラオン、アリカンテ・ブシェ

アルコール分：14%

pH：3.68

残糖度：4g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：9月下旬

醸造：温度管理されたステンレス製タンクにて発酵。その後6ヶ月ほどフレンチオーク樽及びアメリカオーク樽で熟成。

味わい：色調は深い赤色。芳醇な樽香と、完熟した赤肉系果実の香りが

漂います。複雑で飲みごたえのあるフルボディ。まろやかなタンニンにより、心地よく長い余韻を楽しめます。

飲み頃：16～18℃

おすすめ料理：赤身のお肉料理、チーズに合わせて。

醸造家：Jaime Quendera

JAN: 5608527002610

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：31.8×16.5×24.1cm

スパークリングワイン辛口

Espumante Bruto



ブドウ品種：フェルナオン・ピレス85%、アrinto15%

アルコール分：12%

pH：3.40

残糖度：8g/L

土壌：砂質土のテロワール

収穫：8月末

醸造：16-18℃に温度管理されたステンレス製タンクにて発酵。その後、最低でも9ヶ月ほど伝統方式で再発酵させます。

味わい：色調は鮮やかな黄金色。柑橘類やトロピカルフルーツを連想させる香り。

素晴らしい酸味によってフレッシュな味わいの余韻が長く口の中に残ります。男性にも飲みやすいすっきりな飲み口。

飲み頃：8～10℃

おすすめ料理：乾杯のワインとして。または脂がおいしいお肉料理とともに。

醸造家：Jaime Quendera

JAN: 5608527002108

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：34×16×24.24cm

Casa Ermelinda Freitas

ヴィーニョ・ヴェルデ地方 <http://www.ermelindafreitas.pt/>

フガス ヴィーニョ・ヴェルデ

Fugaz



ブドウ品種：ロウレイロ、トラジャドゥラ

アルコール分：11%

pH：3.2

残糖度：10g/dm³

土壌：花崗岩性土壌

収穫：9月中旬

醸造：温度管理されたステンレス製大樽にて発酵。

味わい：フルーティーで軽快、滑らかな味わい。柑橘系の色調を持ち、クラシッ
クな香り漂う、モダンで爽やかなワインです。

飲み頃：8～10℃

おすすめ料理：魚料理や鶏肉のような淡白な肉料理

醸造家：Jaime Quendera

JAN: 5600712449118

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：23.2 x 15.3 x 33cm

ポルタ・ノヴァ ヴィーニョ・ヴェルデ

Porta Nova



ブドウ品種：ロウレイロ

アルコール分：11.5%

pH：3.1

残糖度：<1.5g/dm³

土壌：花崗岩性土壌

収穫：9月中旬

醸造：温度管理されたステンレス製大樽にて発酵。

味わい：柑橘系のライトな色調。トロピカルでシトラス、華やかな香り。心地よ
い発泡感とエレガントな余韻を味わえるワインです。

飲み頃：8～10℃

おすすめ料理：アジの南蛮漬け、海鮮サラダ

醸造家：Jaime Quendera

JAN: 5600712449071

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：23.2 x 15.3 x 33cm

Provam

ヴィーニョヴェルデ地方 <http://www.provam.com>

最高品質、
まさに「ホンモノ」のワイン



PROVAM
PRODUTORES DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO

プロヴァン



PROVAM 社はヴィーニョヴェルデ地域の最北に位置する2つの小区域にある10のワイン生産者が集まり、1992年に創立されました。アルヴァリーニョと、トラジャドゥーラ種に重きを置いたワイナリーであり、この2つのブドウ品種のブレンドによるワイン作りと、これらブドウ品種のワインを保存するためのモダンで機能的な貯蔵室を所有しています。選び抜かれたブドウ畑から運ばれて来るブドウで丁寧に作られたワインは、最高品質のまさに「ホンモノ」のワインです。



コート・デ・マモエラス **スパークリング** Côto de Mamoelas

Vintage: 2017



ブドウ品種：アルヴァリーニョ100%

アルコール分：13.0%

残糖度：0.6g/L

醸造： 厳選されたアルヴァリーニョの果実を丸ごとプレス。果汁は48時間かけて12°Cで清澄化、さらに温度管理された場所で12～15日間発酵させます。その後、澱と一緒に5ヶ月間熟成。瓶内発酵（シャンパーニュ製法）させ、24ヶ月の熟成。その間に「ルミアーシュ」と「デゴルジュマン」が行われます。

味わい： 果実やミネラル・香ばしさを感じさせる複雑なアロマを、きめ細かな泡が引き立てます。厚みがある辛口で、ほどよい酸味を感じ、余韻はアルヴァリーニョの持つフルーティーさが広がります。

飲み頃： 6～8°C

ペアリング： 肉のグリル料理（特にラム、子豚の肉）

JAN: 5603530000998

内容量： 750ml (**3本**/case)

ケースサイズ： 30.5×23.7×10cm

ヴァランダ・ド・コンデ **ヴィーニョヴェルデ** Varanda do Conde

Vintage: 2019



ブドウ品種：アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ

アルコール分：12.0%

残糖度：1.5g/L

醸造： 品種別にそれぞれ収穫され、一気に圧搾することで高品質の果汁に。果汁は12°Cに温度管理され、48時間かけてみずみずしく変化します。その後、10～12日間かけて温度管理の下にアルコール発酵されます。

味わい： 透き通っていて明るい柑橘系の色調。フレッシュな南国果実を感じさせる、非常にエレガントでフルーティーな風味。フルボディでバランスが良く、厳選されたアルヴァリーニョとトラジャドゥーラが最高のハーモニーを奏で、果実味と新鮮さが特別な味わいを与えています。

飲み頃： 8～10°C

ペアリング： シーフード料理

JAN: 5603530000028

内容量： 750ml (6本/case)

ケースサイズ： 34.7×15.5×23.5cm

Quinta da Rede

ユネスコ世界遺産に登録された
美しいワイン畑



QUINTA da REDE
DOURO

キンタ・ダ・レデ



キンタ・ダ・レデ(Quinta da Rede)は、その起源を15世紀までたどることができます。ドウロ川の美しい渓谷をのぞむこの土地は、かつては王家の所有地として使われていました。1996年、ここにやってきたのが熱意あふれる醸造家 ジョゼ・アルヴェス(José Alves)でした。

キンタ・ダ・レデは家族経営のワイナリーです。原産地呼称保護制度が制定されるよりも前からワインづくりが行われていた土地で、今もなおワインを造り続けています。愛情込めて丁寧に生産したワインからは、喜びと誇りが伝わってきます。2013年以降、ポルトガル国内外の数々のコンクールにおいて 各賞を獲得しています。

※ワイナリー名の「Rede」はポルトガル語で「網」という意味。昔この地域で漁師がドウロ川に網を敷いていたことに由来しており、ワインボトルのラベルにも網のデザインが用いられています。



Quinta da Rede

キンタ・ダ・レデ



レデ レゼルヴァ 赤ワイン Rede Reserva

Vintage: 2016

ブドウ品種：トウリガ・ナショナル20%、トウリガ・フランカ50%
ティンタ・ロリス30%
アルコール分：13.5%

醸造：26℃に温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵を行い、フレンチオーク樽で、6ヶ月間熟成される。

味わい：澄んだザクロ色。完熟した赤系果実のはっきりとした香りが特徴。
アルコール漬けした野生の果実のニュアンスとトーストとバラの繊細な印象も。
果実味溢れるワインです。

飲み頃：17℃

おすすめ料理：ローストビーフ、焼き魚
ステーキ、チーズ、
ドライフルーツ



JAN: 5600473400601

内容量：750ml (6本/case)



レデ レゼルヴァ 白ワイン Rede Reserva

Vintage: 2018

ブドウ品種：アrinto40%、ラヴィガート20%、ゴウヴェイオ40%
アルコール分：13.0%

醸造：15℃に温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵を行い、2か月間瓶内熟成される。

味わい：クリスタルのように澄んだ緑がかったシトラス色。マンゴー、パパイヤなどの
トロピカルフルーツの豊かな香りで、白い花とシトラスのニュアンスが感じられます。
フルーティーでフレッシュ、若々しい味のワインです。心地よい味わいで余韻もたっぷり。

飲み頃：8℃

おすすめ料理：ブイヤベース、クリームグラタン

JAN: 5600473400809

内容量：750ml (6本/case)

Quinta da Rede

キンタ・ダ・レデ



キンタ・ダ・レデ レゼルヴァ 赤ワイン Quinta da Rede Reserva Tinto

Vintage: 2016

ブドウ品種：トウリガ・ナショナル40%、トウリガ・フランカ30%

ティンタ・ロリス30%

アルコール分：13.5%

醸造： 完全除梗の後、なめらかにするために長時間マセラシオンを行う。26℃に温度管理された、最新のステンレス樽“ラガレス”で発酵。フレンチオーク新樽で9ヶ月間熟成。

味わい： 熟した果実の複雑な風味をはっきりと感じる。トーストを感じさせるベリージャム、チョコレートや濃い色合いの花の香りがほのかに漂う。バランスのいい、骨格のしっかりした飲み口。

飲み頃：18℃

おすすめ料理：焼き魚、牛肉のマリネ、熟成チーズ

JAN: 5600473400076

内容量：750ml (6本/case)



キンタ・ダ・レデ レゼルヴァ 白ワイン Quinta da Rede Reserva Branco

Vintage: 2018

ブドウ品種：アrinto30%、ヴィオズィーニョ30%、ゴウヴェイオ40%

アルコール分：13.0%

醸造： セラーに入る前にブドウを手作業で選別。空気圧による圧搾の後、15℃に保たれたステンレス樽で3週間発酵させる。

フレンチオーク樽(新樽20%、古樽80%)でアルコール発酵。週に一度の“バトナージュ”を施しながら、6ヶ月間樽で熟成。

味わい： 芳香性が非常に豊か。フレンチオーク新樽のトーストと、トロピカルなアロマのバランスが良い。白い花や柑橘類のニュアンスも。

フルーティーでフレッシュ、口の中で心地よいボリューム感がある。上質で繊細な構造を感じさせ、余韻は長く続く。

飲み頃：8℃

おすすめ料理：食前酒として。またはシーフード、白身魚のグリルやシチュー等。

JAN: 5600473400883

内容量：750ml (6本/case)

Herdade Do Rocim

ワイン品質を最優先に作り上げられたワイナリー



エルダーデ・ド・ロシム



ポルトガル南部のアレンテージョに位置するロシム社は、ワインとオリーブオイルを生産するワイナリーです。約120haにも及ぶ広大な敷地で、赤ブドウ(53ha)、白ブドウ(17ha)、オリーブ(10ha)を生産しています。2000年にこのワイナリーを買収し、翌年には大半の苗木の植え込みを一新。大変厳しい基準のもと行われ、高品質なブドウの生産が可能となりました。灌漑システムを兼ね備えた有機農法を採用し、ブドウ栽培の条件管理に成功しています。現状改善に注力し、ワインの品質を最優先に考えたスタイルです。現在では、これまでの努力が報われ、業界内でもトップクラスのワイナリーへと成長。



醸造家：ペドロ・リベイロ Pedro Ribeiro

土壌のミネラル感とフレッシュさを十分に表現できるブドウを育てたいと思い、アレンテージョ地方にやってきました。この土地にほれ込んでいるので、その良さを発揮するワインを醸造することが私たちのプロジェクトです。新しいフレンチオーク樽はあまり使わず、大型の樽を使うことで果実のフレッシュさを感じられるワインにしています。



Herdade Do Rocim

エルダーデ・ド・ロシム

ボジャドール 赤ワイン

Vintage: 2018

Bojador Tinto



ブドウ品種：アラゴネス、トゥリガ・ナショナル、トリンカデイラ

アルコール分：14.0%

pH：3.62

醸造： ブドウは手摘みで収穫し、振動式ふるい機で選別します。果実を軽くつぶして、温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵を行いました。フレンチオーク樽で6ヶ月、さらに6か月間の瓶内熟成。

色調： 深いルビー色

アロマ：熟した赤系果実

味わい：まろやかなタンニンのフルボディ

JAN: 5600757848310

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：32×24×16cm

ボジャドール 白ワイン

Vintage: 2018

Bojador Branco



ブドウ品種：アンタン・ヴァス、アリント、アルヴァリーニョ

アルコール分：12.5%

pH：3.32

醸造： ブドウは手摘みで収穫し、振動式ふるい機で選別します。果実を軽くつぶして低温で管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵を行いました。ポルトガル産品種のアロマの特長を、そのままお楽しみいただけます。さらに3か月の瓶内熟成。

色調： 金色がかった緑色

アロマ：トロピカルフルーツの豊かな香り

味わい：すっきりとしたフレッシュさと豊かな果実味

JAN: 5600757848426

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：32×24×16cm

Vercoope

ヴィーニョヴェルデ地方 <http://www.vercoope.pt/>

ヴィーニョヴェルデを代表する共同組合



VERCOOPE 社は、ヴィーニョヴェルデ地域の6つの小区域、7つのワイン協同組合、そして5,000以上のワイン生産者を代表する協同組合企業として1964年に創立されました。年間900万本の生産量を誇る同社は、近年注目を集めている、ポルトガルのユニークなワイン「ヴィーニョヴェルデ」の生産に特化しています。

ヴィーニョ・ヴェルデ（=緑のワイン、の意）地方でつくられるこのワインは、若々しくフレッシュでフルーティなワインです。多くの場合はアルコールが控えめで微発泡です。ヴィーニョ・ヴェルデ地方は1908年に原産地呼称として認定され、すでに100年以上の歴史を誇ります。ヴィーニョ・ヴェルデが生産されているのは、世界でもポルトガルだけ。そして、ポルトガルでもこの地方だけ。

ヴェルデガル・ブランコ **ヴィーニョヴェルデ** Verdegar Branco

ブドウ品種：アrinto、アゼル、ロウレイロ、トラジャドゥーラ

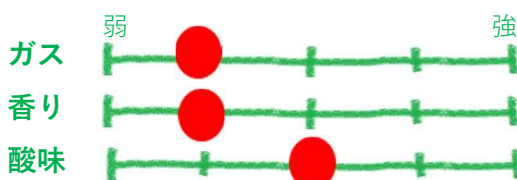
アルコール分：9.5% **pH：**3.3 **残糖度：**12g/L **土壌：**花崗岩性土壌

醸造：低温でゆっくりブドウをプレスしながら発酵タンクへ移し、14℃~15℃に温度管理されたステンレス製タンクでアルコール発酵させます。低温処理により発酵を止め、状態を安定させた後、濾過工程を経てボトリングします。

味わい：色調は淡黄色。グリーンアップルや柑橘系果実のアロマ漂うフレッシュでほのかな甘みのあるライトボディなワインです。

飲み頃：6℃~8℃

おすすめ料理：バーニャカウダなどの野菜料理に。乾杯用としても◎



JAN: 5601448048088

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：33×15×23cm

Magnum

ダン地方 <http://www.winemagnum.com/>

「ワイン&ピープル」を追求し続ける



現在、ドウロ地方、ダン地方、アレンテージョ地方にワイナリーを構えるマグナム社。ポルトガル大手ワインメーカーでのキャリアももつ、カルロス・ルーカス率いるワインメーカーです。高品質なワインが国内外で高い評価を受けています。ポルトガル農業省からは、2014年「年間最優秀生産者」として表彰されました。

◆カルロス・ルーカス Carlos Lucas

海外プロジェクトにも積極的に参加し、個人でも国内外で広くメディアに取り上げられている経営者であり、醸造家です。2008年には「年間最優秀醸造家」として、Revista do Vinho誌(ポルトガルのワイン専門誌)に掲載されたことで一躍有名に。笑顔とゆったりとした口調がチャーミング。



ピーニャ 白ワイン

Pinha

Vintage: 2018



ブドウ品種：エンクルザード、マルヴァジア・フィーナ、ビカル

アルコール分：12.5%

pH：3.28

残糖度：2.2g/L

土壌：花崗岩土質

醸造：低温で24時間デカントし、約3週間、温度管理下のステンレスタンク内で発酵を行います。ステンレスで発酵を行うことで、新鮮な果実の香りを失わないようにします。

味わい：シトラスの色にトロピカルフルーツやオレンジのようなさわやかなアロマ。バランスの取れた程よい酸味が、すっきりとした味わいの余韻を長く残します。

飲み頃：10～12℃

おすすめ料理：白身魚の刺身や焼き魚

JAN: 5600203653581

内容量：750ml (6本/case)

ケースサイズ：33.1×18.6×27.6cm