

# Privat Brut Nature Reserva Rosé

ピノ・ノワールを贅沢にブレンドしたシャンパーニュに近いスタイルのロゼ

ワイン名称	プリヴァット・ブリュット・レゼルヴァ		
生産者名	AA PRIVAT		
ワインタイプ	カバCava (スパークリング・ワイン)		
産地/地方	スペイン/カタルーニャ州		
参考価格		ボトル容量	750ml
収穫年	2018年	アルコール度数	11.5%
ブドウ品種	ピノ・ノワール 75%、シャルドネ 25%		
成分	総酸度：3.50-3.9 g/l(s.a)、揮発性酸度：0.30g/l(a.a) 残糖度：0.5 g/l 以下、pH:2.96、Free SO <sub>2</sub> : 15-25 mg/l		
ブドウ畑	ローム砂質土壌。南東向きの日当たりの良い高度 150~300m に位置するブドウ畑。年間降雨量 600mm。		
ワインについて	<p>スペインで生産される全ての CAVA の中で、EU の有機認証、ヴィーガン認証、ピノ・ノワールとシャルドネ、ドサーージュ 0.5g 以下、15 ヶ月以上の瓶内熟成を行った ROSE スタイルの CAVA は他にありません。さらに二酸化炭素削減への目的で <b>International Wineries for Climate Action (IWCA)</b> へも加盟したのは、唯一の CAVA と言えるでしょう。スペインでもっとも有名なレストラン「エル・ブリ」、「カンロカ」でもリストアップされた実績をもつ実力派で最高級品質の CAVA として最高の評価を受けています。</p> <p>またブドウ畑は全て自社畑であり。約 40 年間にわたり、除草剤や殺虫剤を使用せず、有機堆肥を肥料として使用するなど地球に優しい生物多様性と生態系を尊重したブドウ栽培を実践しています。</p>		
醸造と熟成	<p>丁寧に全て手作業によって厳選された有機栽培ブドウ (CCPAE エコ認証) のみを使って造られています。ステンレス・タンクを使って醸造されます。シャルドネは、フルーティーな香りを保つために、制御された温度と 16°C 未満で醸造されます。ピノ・ノワールは 3~5 時間浸軟して、この品種に特有の色と繊細な香りを獲得します。デゴルジュマンを行う前の 15 ヶ月~20 ヶ月の間、ボトルの中で熟成されます。</p>		
テイスティング	<p>外観が美しく、淡いチェリーレッド色。とても清潔で明るい色調で、豊富で細かい泡立ち。とてもクリーンなフルーティーな甘いアロマがあり、熟成による心地よい複雑なブーケも感じられる。口当たりは滑らかで、口の中でバランスが良い酸味と果実味わいが絡まりあう。</p>		
料理	<p>パエリアやアヒージョなどのスペイン料理はもとより、前菜やサラダと楽しめるスタイルのスパークリング・ワインです。またトマトソースの Pasta やピッツア、サーモンやマグロなどの魚料理、チキンやポークなどのお肉料理、デザートにも合わせることでできる万能スタイル。和食ならお寿司、ポン酢で味わう鍋料理やしゃぶしゃぶとも相性が良く楽しめます。中華料理なら点心との組み合わせは新しい提案と言えるでしょう。</p>		



(株)グランクリュ・ワインカンパニー [https://www.concorde-wine.jp/ccw\\_ec/](https://www.concorde-wine.jp/ccw_ec/) info@concorde-wine.jp

TEL:03-6260-8688 / FAX:03-3526-2292

**GRAND CRU**  
WINE COMPANY TOKYO