

# Privat Brut Nature Reserva Chardonnay

他に類を見ないユニークで贅沢なブラン・ド・ブラン

ワイン名称	プリヴァット・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ・シャルドネ		
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	12%
ブドウ品種	シャルドネ 100%		
成分	総酸度：3.50-3.90 g/l(s.a)、揮発性酸度：0.30g/l(a.a.) 残糖度：0-0.25 g/l、pH:2.96、Free SO <sub>2</sub> :15-12mg/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、シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン、ドサーージュゼログラム、15ヵ月以上の瓶内熟成を行ったものは他にありません。さらに二酸化炭素削減への目的でInternational Wineries for Climate Action (IWCA) 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のスパークリング・ワインです。最高級品質のCAVAとして最高の評価を受けています。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。ブドウの収穫は成熟度を管理しながら、全て手作業で行われています。最高の飲み頃の状態でお届けするため、デゴルジュマンの日付がラベルに表示されます。女性ワインメーカーのエリザベツ・フィギエラスらしさがラベルのデザインにも表れています。</p>		
醸造と熟成	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。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。		
テイステイング	美しい輝きと明るい金色を帯びたイエロー、細かな気泡の外観。純粋でクリアなブーケにアーモンドのナッツ香、パイナップルなどの甘い果実香があり、シャルドネ 100%のミネラルの個性も感じられます。果実味と調和のとれた落ち着いた味わいで、生き生きとした酸味とフレッシュな余韻が感じられます。		
料理	白身魚のカルパッチョや生牡蠣などの新鮮な魚介料理との組み合わせは完璧です。またオリーブオイルとの相性も良く、サラダなど爽やかな味わいが引き立てられます。日本料理ではお刺身、酢の物、天ぷらなどの揚げ物に抜群の組み合わせとなります。中国料理では塩味の卵白を使った料理と合わせてください。		



(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