

商品 概要

品名	アグスティ トレジョ マタ クリプタ グラン レセルバ					ビンテージ
原語	Agustí Torelló Mata KRIPTA Gran Reserva					2007
産地	D.O.カバ			D.O.Cava		
生産者	アグスティ トレジョ マタ			Agustí Torelló Mata		
ぶどう品種	マカベオ45%、パレジャーダ35%、チャレロ20% (それぞれ樹齢60年以上)					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	一次発酵：28日 瓶内二次発酵：76日			
発酵温度	15℃	MLF	なし			
熟成容器/期間	コルク栓で瓶内熟成/48ヶ月以上					
テイスト	エクストラ・ドライ	度数	11.5%	飲み頃温度	7~8℃	
料理	キャビア、燻製、ソースを使用した魚料理、肉料理、フォアグラ、熟成チーズ等					
ノート	金色を帯びた美しいわら色。細かく、持続性のある繊細な泡。様々な完熟果実の甘みのあるアロマに、ほのかにバニラ、トーストのニュアンスを感じ、燻した感じもある、非常に複雑な香り。シルキーな泡と共に、クリアでエレガントなアタックで、後に完熟果実やバニラ、白トリュフの風味が感じられる。大変複雑で長い余韻が楽しめ、後味にはバターやトースト、バニラを思わせる芳しさが残る。年間生産量は、限定29,232本					
名前の由来	「クリプタ」とは、教会の地下礼拝堂の意。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	カバ用天然コルク	
参考小売価格	¥14,000			コード	8424744000010	

生産者 概要

生産者名	アグスティ トレジョ マタ	原語	Agustí Torelló Mata
設立	1950年	生産量	375,000リットル
畑面積	116ヘクタール	所在地	サン・サドウルニ・ダノイア
畑の標高	780m	土壌	マカベオ：砂利が多い チャレロ：粘土質・石灰質・ルディータ (=2mm以上の砕屑(さいせつ)が堆積して出来た土壌。) パレジャーダ：粘板岩・珪質の砂
収穫	手摘み	収穫時期	10月
気候	地中海性沿岸気候		
メモ	Agustí Torelló Mata社は、1950年に家族経営のワイナリーとしてAgustí Torelló Mataにより設立されました。現在は、彼と4人の子供たちが運営しております。彼らは全ての情熱と努力をワインとカバの醸造に注いでおり、その個性と品質から高い評価を受けています。ペネデスの土着品種の中でも樹齢の高い木から収穫したぶどうを使い、ドザージュをしないカバ・ブルット・ナトウレと、極少量ドザージュを行ったブルットのみ生産しています。香りが高く、風味の良いカバを楽しんで頂くためです。Agustí		

【スペインワイン専門商社 株式会社スكورニ・ワイン】

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル

T E L 03-3573-4181 F A X 03-3573-6070

[info@sukoruni.co.jp](mailto:info@sukoruni.co.jp)

～スペインワインで素敵なきを～