

商品 概要

品名	アグスティ トレジョ マタ グラン レセルバ バリッカ				ビンテージ
原語	Agustí Torelló Mata Gran Reserva Barrica				2008
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100% (樹齢30年以上)				
発酵容器	ステンレス・スチールタンク・樽	発酵期間	第一次発酵：28日 第二次発酵：72日		
発酵温度	15℃	MLF	なし		
熟成容器/期間	瓶内熟成/38ヶ月				
テイスト	白/超辛口	度数	12.0%	飲み頃温度	6~7℃
料理	イベリコ豚の生ハム、魚介類、お魚のソースがけ、リゾット、鳥料理、燻製、フォアグラ、肉料理、半熟成タイプのチーズ、食前酒など何時でもお楽しみいただけます。				
ノート	キラキラと輝く青みを帯びた黄金色。泡は、木目細やか。青りんごやトースト、樽由来のスパイシーな香りがし、ほのかにバルサミコ酢を感じる。口に含むと、辛さとグリセリンが現れる。泡は密度が高く、クリーミー。トーストやバニラ香の中にバルサミコ酢を感じる。				
名前の由来	創設者の名 (Agustí Torelló Mata)。Gran Reservaとは、30ヶ月以上の熟成期間を得たカバで、Barricaとは樽のことです。				
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク
参考小売価格	¥5,800		コード	8424744000072	



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	ペネデス (カタルーニャ州)
畑の標高	0~200m	土壌	マカベオ：砂利が多い
収穫	手摘み	収穫時期	8月~9月
気候	地中海性気候		
メモ	<p>Agstí Torelló Mata社は、1950年に家族経営のワイナリーとしてAgstí 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葡萄を使い、加糖をしない、カバ・ブルット・ナトゥレと、極少量のみ加え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だそうです。Agstí Torelló Mata社のカバはその地域の土壌・葡萄・そして1年間の集大成です。</p> <p>Gran Reserva Barricaは、糖分を一切添加しないで造られた超辛口タイプのカバ (Brut Nature)です。年間35,640本の限定生産です。</p>		

【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

TEL 03-3573-4181 FAX 03-3573-6070

info@sukoruni.co.jp

~スペインワインで素敵なきを~