## **AB ORIGINE BRUT**

エービーオリジン ブリュット



ワ イ ン 名:エービーオリジン ブリュット

ヴィンテージ: NV

タ イ プ : ブリュット

生産者名: ジロ・リボ

原 産 国:スペイン

地 方 ・ 地 区 : ペネデス

格 付: DO カバ

規 格: 750ml x 6本

セ パ ー ジュ: チャレロ 50%、マカベオ 30%、パレリャーダ 20%

平 均 樹 齢: 15年

熟 成: 12~15ヶ月

糖 度: 10.0g/L

アルコール度数: 12%

JAN コード: 8 411640 056081

参 考 小 売 価 格 : オープン価格

## 【テイスティングコメント】

輝きのあるグリーンがかったイエロー、きめ細かく持続的な泡が生き生きと立ち上る。白い花、洋ナシやココナッツのような白い果肉フルーツのフレッシュな香り。酸味と甘みのバランスが優れたリッチなテイスト、クリーミーな舌触りがフローラルな果実味と共に余韻まで長く口の中を広がっていく。

Vinari Awards of Catalan Wines Gold Medal 2019 (カタルーニャ最大のワインコンテスト金賞)

## NOTES

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。土壌は粘土石灰質、100ha の畑にマカベオ、チャレッロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノノワール等を栽培、うち 20ha は白ワイン用に地元品種も豊かに栽培しています (年間生産 80 万本のうちカバが 8 割)。現在 3 代目、1950 年代はレミーマルタン用に蒸留酒を造っていましたが 1980 年に高品質のワインをモットーにカバ造りに着手、醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内のギア・ペニン誌を始め、国内・国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、高評価を得ています。3 つ星のカンロカ、キケ、2 つ星モーメンツ、アバックなどでも使われている実力派カバメーカーです。新商品 AB Origine はラテン語で「原点から」という意味。伝統的なカバは発明当初からスタイルが変わっていないことと、エチケットには日本の金継ぎをモチーフにしています。