



スペイン産 カヴァ チャテル

750ml

グイグイ飲みたい泡



Bodegas
Pinord

1 伝統的なワイン醸造の継承

ボデガス・ピノールド社の現ファミリーオーナーが
150年前にブドウの栽培・ワイン醸造を始め、
現在も真摯にワイン作りの伝統的手法を継承しています。
26,000ヘクタールを越える豊かな畑を利用し、
土壌・オーガニックにこだわった多種にわたるブドウを栽培、
ワインの醸造を行っています。



2 こだわりの製造でコスパ(コストパフォーマンス)抜群!! サクラアワード シルバー受賞”

色合いは淡い麦わら色。瓶内二次発酵による、
きめ細やかな光り輝く泡立ちが続きます。
調和のとれたさわやかな芳香と心地よい酸味があり、軽快な味わい。
洗練されたローズピンクラベルもハレの日や
お祝いにぴったりのデザインです。



カヴァと名乗るには、もちろん産地とブドウ品種が規定されていますが、
さらに大事な事は、シャンパーニュと同じように瓶内二次発酵によって造られ、
一定の貯蔵年数を経て生まれるスパークリングワインであることです。

本製品は13カ月以上熟成させており、
果実味を感じさせつつも爽やかな辛口に仕上げました。