

Estriac^Us s.l.

エストリアクス

(スペイン/プリオラート/DOQプリオラート)

プリオラートは、1000m級の岩山の乾いた秘境と称される、天空にそびえるワイン産地です。リコレラ(鉄分を豊富に含んだ硬い岩の様な土壌)と呼ばれる土壌を有し、今世界中から『スーパースパニッシュ』と注目されています。

エストリアクスはの中でも最も古いワイナリーの一つであり、15世紀建造の土地に22haの畑を所有しています。ワイナリーを設立するにあたり、『RESPECT』と『QUALITY』の2つの原則を基本としました。『RESPECT』とは、地元の伝統なワイン醸造方法、環境、そして人類への尊敬に根ざします。『QUALITY』とはこの土地の歴史を尊重し、真珠の名に恥じない高品質のワインを造る事が我々の道であり哲学である、という事です。

ワイナリーで造られるワインには樹齢10年から45年の古木を用い、その全てを手摘みで収穫しており、丹念に手作りされたごく少量の高品質ワインを生み出しています。



コーヒーの感触を伴ったブラックベリーの香り。
十分なボディとまろやかなタンニン分が
長く心地良い余韻を
新鮮なフルーツの感触とともに感じさせてくれる。

【ぶどう品種】

ガルナツチャ 70%、
カリニューナ 25%
カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

ノステル・イニシアル

オープン価格(参考上代) ¥2,800⁺税

赤ワイン (750ml) フルボディ

・肉料理全般
・コクのあるグラタン



※ラベル・ヴィンテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。
※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

株式会社 **キムラ**