

## ラ・ペパリーナ ペアリングディナー ワインリスト

### スパークリング (ロゼ)



#### NV ベニート エスクデロ ロサードブルット Benito Escudero Rosado Brut

生産者:ボデガス ベニート エスクデロ Bodegas Benito Escudero 産地:スペイン DOカバ Cava , Spain  
ブドウ品種:ガルナチャ50%、ピウラ50%

標高700mから800mのイエルガ山の南斜面に位置する自社畑のブドウのみを使用します。標高が高いため、新鮮でエレガントなアロマを持ったワインが出来ます。

選果しながら手づみで収穫するので劣化したぶどうが混入するのを防ぎます。

ガルナチャのロゼとピウラをブレンド後、瓶内2次発酵と24ヶ月に及ぶ瓶内熟成のプロセスが始まります。

ラズベリー色がかかったサーモン色で、凝縮感のあるフルーティーなアロマです。24か月の瓶内熟成により、きめ細かな泡立ちで口当たりがソフトです。豊かな果実味に、繊細でバランスの取れた酸と、程よい熟成感を感じるスパークリングワインです。

ご紹介記念特別価格:3,600円を3,000円

### 白ワイン



#### 2014 エスクード レアル Escudo Real (微発泡)

生産者:キンタ ダ リシャ Quinta da Lixa 産地:ポルトガル DOCヴィーニョ ヴェルデ Vinho Verde , Portugal  
ブドウ品種:ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アリント

ヴィーニョ・ヴェルデエリア、特にサブゾーン・ソウサで伝統的に用いられる品種から作られています。

この個性的な地の特徴をすべて併せ持つ本物のワインです。アロマ、豊かさ、味わいにおいて個性が際立っています。

緑がかかった明るいレモン色。フローラルなニュアンスを含んだフルーティーなアロマ。

舌の上ではバランスよく余韻が長く続きます。ナチュラルな酸味が果実感を引き出し、若く、かつ複雑さを感じるワインです。

ご紹介記念特別価格:2,750円を2,200円



#### 2014 サモニス Samonis

生産者:ボデガス アラニス Bodegas Alanis 産地:スペイン DOリベイロ Ribeiro , Spain  
ブドウ品種:トロンテス60% パロミノ40%

ぶどうが最適に熟したタイミングで、注意深く収穫されたブドウを用いたリベイロワインです。

緑がかかった麦わら色。ライム、新鮮な草花などの中にマンゴーなど、トロピカルフルーツもかすかに連想させるフレッシュで力強いアロマ。口に含むと、丸みを帯びた舌触りとほのかな苦みで厚みも感じますが、酸味がしっかりしたおり、バランスの取れた味わいです。

フレッシュな余韻が楽しめるワインです。

ご紹介記念特別価格:2,800円を2,250円



#### 2014 パゾ・デ・ビジャレイ Pazo de Villarei

生産者:HGA ボデガス HGA Bodegas 産地:スペイン DOリアス・バイシャス Rias Baixas , Spain  
ブドウ品種:アルバリーニョ

緑がかかった明るいレモンイエロー。粘性を表すラグリマ(涙)が豊富です。パイナップル、アプリコット、ハーブ、白い花などの豊かなアロマ。口に含むとオイリーでかつフレッシュ、

トロピカルフルーツやミネラル、かんきつ類やハーブ類もほのかに感じ、ほのかな苦みやバランス良い酸を感じます。

2015年、マスター・オブ・ワインのテイasting試験で使用された、アルバリーニョのベンチマーク的ワイン

蜜つばい甘みとかんきつ系の酸がバランスよく感じられるアルバリーニョです。

ご紹介記念特別価格:4,100円を3,100円



## 2013 ソラール デ ベッケル ブランコ Solar de Bécquer Blanco

生産者:ボデガス ベニート エスクデロ Bodegas Benito Escudero 産地:スペイン DOCリオハ Rioja , Spain  
ブドウ品種:ビウラ(60年)50%、シャルドネ(25年)50%

緑がかったパールイエロー。熟した果実の香りが凝縮しており、樽由来のスパイスを感じます。口に含むとボリュームがあり、かつ酸とのバランスが取れています。舌触りはクリーンで滑らか。畑は標高700mと非常に高いところに位置しており、昼夜の寒暖の差が激しい場所です。アメリカンオークで発酵、おりと一緒にバトナージュしながら6か月間熟成。シャルドネとのブレンドにより、きれいな酸と果実と樽のニュアンスのバランスがよく調和した、しっかり目の白です。

ご紹介記念特別価格:3,900円を3,300円

## 赤ワイン



## 2013ドウナ Duna

生産者:コビニャス Coviñas 産地:スペイン DOウティエル レケーナ Utiel Requena, Spain  
ブドウ品種:ボバル、カベルネ・ソーヴィニヨン、テンプラニージョ

3種類のブドウからつくられた、ヤングタイプのオーガニックワインです。ボバルを主体にカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。2つの力強いワインのブレンドは独特の個性を発揮します。そこにテンプラニージョを10%程度ブレンドすることで、よりアロマティックに、そしてフレッシュさをワインに与えます。清潔で輝きに満ちた凝縮感のある色合い。赤い果実のアロマの中に花、リコリス、スパイスなどのバランスのとれた香りを感じます。口に含むとフレッシュで、ミントのニュアンスを伴いつつも、よく熟した果実やスパイスなどを感じ、それらがうまく調和がとれてバランスがよく、長くて深い余韻を感じます。

ご紹介記念特別価格:2,900円を2,300円



## 2013シルボン Silbón

生産者:ボデゲーロス キンタ エセンシア Bodegueros Quinta Esencia 産地:スペイン DOトロ Toro , Spain  
ブドウ品種:ティンタ デトロ

深みのあるチェリーレッド。甘みを感じる果実味に溢れ、口当たりは柔らか。ミネラルを感じオークのエレガントなニュアンスもあります。飲みやすく、余韻も長い。タンニンがしっかりしており、自然な醸造方法のため、時間の経過とともに澱が残ることがあります。濃厚なワイン産地で有名なトロにおいて、ミネラル感を感じる上品な凝縮感を表現。バランスよし。3年目のフレンチオークで8か月熟成。

ご紹介記念特別価格:4,200円を3,200円