

ボデガ カテナ サパータ
『カテナ サパータ アドリアンナ ヴィンヤード ムンデュス バシユス テラエ』
新発売

“南米のグラン クリュ”アドリアンナ畑の集大成

ファインワインを輸入販売する(株)ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役中西卓也)は、10月よりボデガ カテナ サパータ 『カテナ サパータ アドリアンナ ヴィンヤード ムンデュス バシユス テラエ』を限定発売します。

標高1,500mにあるカテナの最上の畑「アドリアンナ畑」のうちの、1.4haの区画からのマルベックのみを使用したスペシャルキュヴェ。『ムンデュス バシユス テラエ』の区画は、カルシウムに富んだ土壌で、そこに生息する微生物がブドウの根に働きかけ、様々なストレスへの抵抗と土壌の栄養分の吸収を助けています。メンドーサの土壌やクローン研究を20年以上も続けテロワールを最大限表現したワイン造りを行うカテナ社の集大成とも言えるワインです。

カテナ サパータ アドリアンナ ヴィンヤード
ムンデュス バシユス テラエ 2011



容量: 750ml

品種: マルベック 100%

価格: オープン価格 (参考上代 33,100円)

年産 100 ケースのみ

225L、500L のフレンチオークにてヴィオニエ (1~3%) と一緒に発酵、熟成 (24ヶ月) を行います。

豊かな酸味を備えた、引き締まった味わいで、石灰岩由来のミネラル感、そして豊富なタンニンのある、長期熟成のポテンシャルを秘めています。