



MEZCAL メスカル

MEZCAL
SAN COSME



SAN COSME サンコスメ

商品コード:1021

産地: メキシコ
オアハカ州サンティアゴ・デ・マトラン

メスカルを世界に羽ばたかせたいという夢を叶えるべく作られたサンコスメ。軽やかで飲みやすく、その使いやすさもあり世界各国の著名バーでハウスメスカルに使用され人気を博している。

香りはアガベのフレッシュさを感じ、味わいはバランスよく、スモーキーさも穏やかだが良い塩梅で感じる。カクテルにも向いているが、ストレートでも美味しい万能選手。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

MEZCAL
APALUZ



APALUZ アパルス

商品コード
ノーマル:1011
トラディショナル:1012

産地: メキシコ
ドゥランゴ州ニコラス・ロメロ

1862年設立、セニソ100%のメスカル製造「自然」な造りにこだわり、伝統を貫いて3世代続く生産者。

伝統的な造りで「セニソ」100%のメスカルを造る。スモーキーさは殆ど感じず、昆布のような磯っぽいニュアンス。ストレートでそのままゆっくり、又は水割りやソーダ割りにして和食と合わせても◎
トニックで割ると青りんごに一変する面白いメスカル。

マゲイ:セニソ
アガベ:ドゥランゲンシス
Alc.:40% 容量:750ml
左:ノーマルボトル 右:トラディショナルボトル



LAS TONAS ラストナス

オアハカ州のミトラ、サンディオニシオの2か所に蒸留所を持つメスカルブランド。2012年販売開始。蒸留所別で、熟成もレボサド、アニエホとサイズ別も展開する。トナ(守護動物)をメスカルのイメージとしている。



コヨーテ ホバン

香りは穏やか少し柑橘を感じ、味わいは柔らかく飲みやすい。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
産地:メキシコ オアハカ州ミトラ
Alc.:40% 容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1001
375ml:1001-375

コヨーテ レボサド

6か月熟成。バナナ、シナモンの香り、味わい、コーヒーのような味わいも楽しめる。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
産地:メキシコ オアハカ州ミトラ
Alc.:40%容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1002
375ml:1002-375

ジャガー ホバン

スモーキーなアガベの香りを楽しめ、味わいはミネラル、少し土っぽさも感じられる。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
産地:メキシコ オアハカ州サンディオニシオ
Alc.:40% 容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1003
375ml:1003-375

ジャガー レボサド

6か月熟成。キャラメル香が楽しめ、味わいはアガベの甘さ、ビターチョコのニュアンス、余韻も長い。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
産地:メキシコ オアハカ州サンディオニシオ
Alc.:40% 容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1004
375ml:1004-375

セルピエンテ アニエホ

4年熟成。はちみつ、ドライフルーツの香り、スパイジーでキャラメルのような味わいを楽しめる。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
産地:メキシコ オアハカ州サンディオニシオ
Alc.:40%容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1005
375ml:1005-375

コリプリー ホバン Tbara

白い花やバナナの葉などのアロマ。甘味と酸味のバランスが良く余韻にナッツやオレンジオイルのニュアンスを感じる。

マゲイ:Tbara
アガベ:ポタトルム
産地:メキシコ オアハカ州サンディオニシオ
Alc.:42%容量:750ml/375ml

商品コード
750ml:1006
375ml:1006-375

Casa Armando社



EL RECUERDO エルレクエルド

レクエルドは、「コヨーテ」をイメージキャラクターとし、「冒険家、誰よりも前へ、先駆者、先を走りいいものを見つけ出す」という意味が込められている。価格も味わいも、誰もが手に取りやすく、メスカルの普及に貢献したいという想いを持っている。

産地:メキシコ オアハカ州トラコルラ



SEÑORIO セニョリオ

カサ・アルマンド社のプレミアムライン。伝統的な作り方を守りつつ、スモーキーさを抑えてメスカルの持つ多様な香りが際立つように造られたセニョリオ。アガベの本来の甘さ、柑橘類やハーバルなアロマ、さらに樽の持つバナナのような甘みやオーク感が絶妙に混ざり合い、華やかで上品、そして芳醇。メキシコの国境を越え、世界を魅了しているメスカルである。

産地:メキシコ オアハカ州トラコルラ



商品コード:1041



商品コード:1042



商品コード:1051



商品コード:1052



商品コード:1053



商品コード:1054

レクエルド ホバン

穏やかなスモーキーさ。フレッシュハーブやグリーンノート、ホワイトペッパーを感じるようなさわやかな香り。バランスの良い味わい。飲み方はデシリールソーダ割で。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

レクエルド グサノ

グサノ(芋虫)入りメスカル。アガベやハーブ、グサノのエキゾチックな香り。甘辛い風味とふくよかな味わい。カクテルの隠し味に使うと良いアクセントに。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

セニョリオ ホバン

グレープフルーツ、ミント、ワイルドフラワーなどの香り。スモーキーさの中にハーブや柑橘のさわやかさを感じる味わい。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

セニョリオ グサノ

アガベのふくよかな風味とグサノの風味が非常によく調和し深みのある味わい。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

セニョリオ レボサド

アメリカンオークで4か月熟成。スモーキーな香りと樽由来ウッドなカラメルのアロマのバランスの良い風味。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml

セニョリオ アニエホ

アメリカンオークで1年熟成。熟成することで香りやボディに風味を与えている。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:40% 容量:750ml





MEZCAL メスカル



LOPEZ REAL
MEZCAL ARTESANAL

LOPEZ REAL
ロペス レアル

3代目の若き後継者の元、村々で飲まれていたメスカルを家族から受け継いだ製法で忠実に守り続けている。

産地: メキシコ
オアハカ州サンティアゴ・デ・マタトラン



商品コード:1031

ロペス レアル エスパディン

フレッシュでビュア、シトラスの香り。南国の果実の風味やアガベの甘味を感じる。しっかりとしたボディ。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:45% 容量:750ml



商品コード:1032

ロペス レアル トバロ

オークやレザーの香り。味わいは力強く濃厚で、土っぽさもあつとつロピカルフルーツやスパイスの風味。

マゲイ:トバラ
アガベ:ポタトルム
Alc.:45% 容量:750ml



商品コード:1033

ロペス レアル クイシェ

ボタニカル、ハーバルなアロマ。味わいは土っぽい味わいの中に柑橘類の爽やかさが心地よく、後味はスモーキー。

マゲイ:クイシェ
アガベ:カルウィンスキー
Alc.:45% 容量:750ml



商品コード:1034

ロペス レアル ペチュガ

七面鳥の胸肉を使用したメスカル。シトラスとハーブの清涼感、花の香り。パイナップルなどのトロピカルフルーツの甘さが際立った味わい。

マゲイ:エスパディン
アガベ:アングスティフォリア
Alc.:51% 容量:750ml

TEQUILA テキーラ



ARETTE アレット

テキーラ自治区に蒸留所があり、非常に古い蒸留所の一つ。100%ブルーアガベで無添加のテキーラを製造している。1948年の英国オリンピック障害飛越競技で唯一2つの金メダルを獲得した片目が見えないアレットという名馬に由来。馬のアレットのような情熱と力強さでテキーラレットを造っている。

産地:メキシコ
ハリスコ州テキーラ



アレット ブランコ 商品コード
700ml: 4001
1,000ml: 4002

ハーブなどの爽やかなグリーン
の香り、柑橘やホワイトペッパー
のニュアンス。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:700ml/1000ml



アレット レポサド 商品コード: 4003

オークフレーバー、バニラやシナ
モンなどのスパイスの香り。アー
モンドの風味があり丸みのある
味わい。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:700ml



商品コード: 4007

アレット アルテサナル
ブランコ

ハーブなどの複雑なグリーン
の香り、柑橘やホワイトペッパーの
ニュアンス。ナッツのニュアンスも。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:750ml



商品コード: 4008

アレット アルテサナル
レポサド

バニラや南国フルーツの香り。シナ
モンや胡椒のようなスパイスにバ
タースコッチのような甘み。後味の余
韻がリッチ。11か月熟成。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:750ml



商品コード: 4009

アレット アルテサナル
アニエホ

オークやキャラメルの甘みが胡椒
のスパイスと調和した味わい。
アニエホながらもアガベの味わい
が感じられる。18か月熟成。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:750ml



商品コード: 4010

アレット アルテサナル
エクストラ アニエホ

アガベやカモミールのやわらか
な香り。キャラメルやドライフ
ルーツの風味。4年熟成なが
らもアガベの味わいは顕在。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:750ml



商品コード: 4011

アレット アルテサナル
ブランコ フェルテ

蒸留器から水を加えずそのまま
ボトリングしたハイブルーフ
ルーツの風味。フルボディな飲み
ごたえ。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:50.5% 容量:750ml



EL TEQUILEÑO
エルテキレーニョ

1959年設立の無添加にこだわる蒸留所。ハリスコ州のロスアルトス地方のブルーアガベのみを使用。ミネラル豊富なその土地からのアガベは糖度が高く、美味しいテキーラが生まれる。蒸留所近くに植えられたマンゴーの木から持たされる天然酵母が特別な味わいをもたらす。水はテキーラ村にある火山からの水のみを使用。

産地:メキシコ
ハリスコ州テキーラ



商品コード: 4004

エルテキレーニョ プラチナム

アメリカンオークのPipon樽にて14日
間熟成。マンゴーの木由来のトロピカル
な香り、アガベの甘みを感じる。

※Pipon樽…600リットル以上の容量の樽

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:700ml



商品コード: 4005

エルテキレーニョ
レポサド グランレゼルバ

アメリカンオークのPipon樽で8か月
熟成させたレポサド85%とジャック
ダニエルの中古樽で18か月熟成させ
たアネホを15%をミックス。はちみつ
やシナモン、ナツメグ、バニラの風味を
感じる深い味わい。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:40% 容量:700ml



商品コード: 4006

エルテキレーニョ クリスタリーノ

アメリカンオークのPipon樽で4か月熟
成。マスターディスティラーにより特別
なフィルタリングを行うことで、木樽由
来の風味を穏やかにし、マンゴーやト
ピカルフルーツのニュアンスを引き出し
ている。

アガベ:ブルーアガベ100%
Alc.:35% 容量:700ml





BACANORA バカノラ



SANTO CUVISO サント クビソ

ソノラ州には複数の民族が暮らしていた(現在も名残がある)が、その中のオパタ族の言葉でCuisisolは治療薬という意味を持つ。

産地: メキシコ ソノラ州シウダッドオブレゴン



商品コード: 1064

サントクビソ バカノラ ブランコ

複雑なハーブとインク香。アニス。アタックが強くドライな味わいで、アフターに胡椒が感じられる。栽培されたアガベを使用。

マゲイ: パシフィカ
アガベ: アングスティフォリア
Alc.: 46% 容量: 500ml



限定品 商品コード: 1065
※ジェイドックス直販サイト販売のみ

サント プロイビド バカノラ I 「見猿」

全世界で各300本の限定品。秘密のお酒であった過去を「見猿」で表現し、メキシコの伝統工芸であるパロ(土器)およびタラベラ焼きで1つ1つ丁寧に作られた。山の上の野生のアガベのみを使用。

マゲイ: パシフィカ
アガベ: アングスティフォリア
Alc.: 47.5% 容量: 750ml



限定品 商品コード: 1066
※ジェイドックス直販サイト販売のみ

サント プロイビド バカノラ II 「聞か猿」

全世界で各300本の限定品。秘密のお酒であった過去を「聞か猿」で表現し、メキシコの伝統工芸であるパロ(土器)およびタラベラ焼きで1つ1つ丁寧に作られた。山の上の野生のアガベのみを使用。

マゲイ: パシフィカ
アガベ: アングスティフォリア
Alc.: 47.5% 容量: 750ml

【BACANORA(バカノラ)とは】

バカノラとはメキシコのソノラ州の特定の地域、特定のアガベ(アガベアングスティフォリア)を用い生産された蒸留酒のことを指す。1900年初頭から約80年間、製造、販売、飲酒が禁止されている中、現地の人々の間でこっそりと生産、消費をされ続けてきた秘密のお酒としての歴史がある。2000年に原産地呼称指定されている。

SOTOL ソトル



SANTO CUVISO サント クビソ

産地: メキシコ チワワ州アルダマ



商品コード: 1061

サントクビソ ソトル ドゥランゴ

ドゥランゴ産のダシリリオンを使用。フレッシュでピュア、シトラスの香り。南国の果実の風味やアガベの甘味を感じる。

ダシリリオン: ウェーレリ
Alc.: 45% 容量: 750ml



商品コード: 1062

サントクビソ ソトル チワワ

チワワ産のダシリリオンを使用。ミントやメントールを思わせる清涼感のあるハーブ。ミネラル感に加え、バターのようなまったりとした甘み。

ダシリリオン: レイオフィルム
Alc.: 46% 容量: 750ml



商品コード: 1063

サントクビソ ソトル コアウイラ

コアウイラ産のダシリリオンを使用。ローズマリーのような苦みと爽やかさに濃厚なはちみつとアガベのような甘み。塩気がほのかに感じられ非常にまろやかな味わい。

ダシリリオン: セドロサナム
Alc.: 43% 容量: 750ml

【SOTOL(ソトル)とは】

メキシコの中でもチワワ州、コアウイラ州、ドゥランゴ州にてダシリリオンを用いて造られた蒸留酒のみがソトルと呼ばれる。ダシリリオンと呼ばれるアスパラガス科の植物で、厳密にはアガベではなくアガベの親戚として知られている。味わいは程よくスモーキーさは感じられるが一般的なメスカルよりは控えめで繊細な印象。凝縮感がある旨味。草、薬のようなニュアンス。

GIN クラフトジン



JUANITA ファニータ

ハリスコ州グアダハラ産のジン。化学添加せず、オーガニックにこだわる小さな生産者で、蒸留所ではこのジン1種類のみを生産。

産地: メキシコ
ハリスコ州グアダハラ



メキシコ産原料にこだわり作った、オーガニックジン。カモミールの香りをさわやかに感じ、ストレートでも飲みやすいジン。華やかで味わいもしっかりしており、甘味も感じる。濃いめにニック割りが一押し。ギムレットにも。

商品コード: 2001

ベース: マイス(とうもろこし)
ポタニカル: カモミール、バジル、ローズ他
Alc.: 45% 容量: 750ml



SANROJO サンロホ

世界中で愛されるメキシコNo.1のリキュールにするという熱い思いから生まれたメキシコ産チリリキュール『サンロホ』。

産地: メキシコ
ケタロ州テキスカパン



厳選したメキシコ産のチリ2種類を使用。燻製したスモーキーな『チボトレ』と、種を取ると辛さがなくなり旨味が残る『フヒージョ』というチリが使われている。乾燥させ香りを出すために直火で焼いてから漬け込む。コクと旨味、辛味仕かりのチリリキュール。冷やしてショットで、ジンジャーエール割りもおすすめ。パタンガのアクセントにも。

商品コード: 2002

ベース: サトウキビ
Alc.: 19% 容量: 500ml



TRIPLE MORTAL トリプルモルタル

小さな村に佇む、150年の歴史を持つ生産所で丁寧に造られているホワイトキュラソー。

産地: スペイン
アンダルシア州イ格拉・デ・ラ・シエラ



スペイン、セビーリャ産のオレンジを使ったトリプルセック。甘いオレンジ、苦いオレンジと両方使い、バランスの良い味わいに仕上がっている。マルガリータカクテル用に開発された商品ですが、様々なカクテルにも使用できる。

商品コード: 2003

ベース: 大麦
Alc.: 38% 容量: 700ml





SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877

SEI TERRE セイテッレ ヴェネト州、トスカーナ州

セイテッレ社は、社名の通りイタリアに6つの畑を持つ、150年続くワイナリーです。クラシックなワインを伝統を守りながら作り続け、プラスチックや化学製品も一切使わない、サステナビリティを重視している生産者です。畑も除草剤や薬品は使わず自然なままで、ブドウ畑にもいい影響を与え、その土地の個性をしっかり持ったブドウでワインを造り続けています。サステナブル認証Sqnpも取得。



トラディショナル ルガーナDOC

Traditional LUGANA DOC



ガルダ湖の近くで造られたこのルガーナは粘土と石灰が入り混じったミネラルがたっぷりの土壌で育ったトゥルピアーナからできます。あんずやリンゴのミネラルが凝縮されたフルーツ感を感じ、柔らかくて繊細ですが、飲みやすく親しみやすいワイン。冷たくしすぎず楽しんで、白身のお肉やお魚の前菜、食前やお寿司にもぴったりです。
品種：トゥルピアーナ ディ ルガーナ 100%

参考上代：2,800

トラディショナル ピノグリージョDOC

Traditional PINOT GLIGIO DOC



ヴェネト、トレンティーノとフリウリの魅力的な土壌のいいとこどりの場所デルヴェネツィエDOC。このワインはヴェネトのガルダ湖の近くとトレンティーノの畑の良質なピノグリージョを選んで造られています。ステンレスタンクにて発酵、熟成され、華やかな香りフレッシュ感が味わえます。白い花から感じられる少しスパイシーな香りや、桃も感じるフルーティーさ。バランスの良い、万能ワインです。
品種：ピノグリージョ 100%

参考上代：2,200

トラディショナル キアレット ディ バルドリーノDOC

Traditional Chiaretto di Baldolino DOC



バルドリーノで収穫されたアマローネ用と同じブドウ。キアレットは別名「一晚のワイン」と呼ばれます。ある程度の時間、果皮と果汁を漬けておく必要があります、その華やかな香りをマックスに出すためにゆっくりゆっくり圧搾します。フレッシュなフルーツ、お花、森の果実の香りや柑橘の香り。口当たりは柔らかいながら、しっかりと果実の旨味も残ります。何にでも合いますが、モッツアレラチーズやトマトベースのピザ、お寿司にも。
品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

参考上代：2,000

オリゾンティ ヴェルメンティーノIGT

ORIZZONTI - Vermentino Toscana IGT



マレンマの熱い大地で生まれたこのワイン。粘土質の土壌に、海風のミネラルが加わる土地で造られるヴェルメンティーノ。はちみつやトロピカルフルーツと、ハーブも感じる清涼感のある香り、なめらかで柔らかい口当たり。お野菜を使ったピザ、リゾットや、魚介のスープ。トマトソースのピザにもよく合います。
品種：ヴェルメンティーノ 100%

参考上代：3,500

オリゾンティ トスカーナIGT

ORIZZONTI - Toscana IGT



海からの冷たい風が吹く、山の地マレンマのワイン。凝縮したガーネットの色合いの赤。黒コショウや赤いフルーツの香りも感じ、ほんのりバニラも香ります。ステンレスタンクで発酵、大樽で熟成。タンニンと、余韻が心地よく、感じられ、熟成したチーズ、ミートソースのラザニアにはぴったりです。
品種：サンジョベーゼ、Mer、CS、Syr

参考上代：4,600

オリゾンティ ロッソ ヴェロネーゼIGT

ORIZZONTI - Rosso Veronese IGT



ヴェネトのモレーン土壌の地で造られたワイン。パイオレット、黒もしくは赤い果実の香りに。口に含むと柔らかく、ピロードのような滑らかでバランスの良い味わい。柔らかい果実の甘みも感じ、食事を通して楽しめます。煮込んだお肉、熟成したチーズ。ジビエとも相性がいいです。

品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ

参考上代：4,600

オリゾンティ ヴァルポリチェッラ リパッソDOC

ORIZZONTI - Valpolicella Ripasso DOC



ヴァルポリチェッラの、見晴らし、風通しの良い丘の石灰質と粘土質の土壌で収穫されたブドウで造られたワイン。凝縮感のあるヴァイオレットカラー、ジャムやスパイスのニュアンス、最後にはアーモンド感じます。フルボディながら、バランスも良く、丸く、長い余韻が残ります。グリルしたお肉、ミートボールの煮込みなどと合わせて。
品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ

参考上代：5,500

オリゾンティ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラDOCG

ORIZZONTI - Amarone della Valpolicella DOCG



リパッソのワインと同じく、好環境の土壌のブドウから造られたワイン。熟成を重ねるごとに色、味わいの凝縮感が出てくるワイン。ココア、コショウ、リコリスのニュアンス、スパイシーさもしっかり残ります。エレガントで長い余韻。食後はもちろん食事とも相性の良いアマローネです。茹で、もしくはローストしたお肉、熟成したチーズ。食後にゆっくり一杯でも最高です。
品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ

参考上代：12,800



ワインリスト スペイン



BODEGAS ARISTU ボデガス アリストウ ナバール州

バスク地方ナバールの自然派ワインの生産者。酸化防止剤もほとんど使用せず、「自然な形」でのブドウ→ワイン造りを目指す。味わいは優しく、飲み飽きないワイン達



Aristu Brut Nature アリストウ ブリュットナチュレ

冷涼な気候がブドウに酸をもたらし上質な泡を生みだします。瓶内二次発酵。24か月熟成と共に熟成。ノンソーリュ。(補糖無し)
品種：ガルナッチャ・ティンタ90%、ガルナッチャ・ブランコ10%

参考上代：5,000円



Aristu Brut Nature アリストウブリュットロゼ

ガルナッチャで100%で作られたロゼスパークリング。瓶内二次発酵。12か月熟成と共に熟成。

品種：ガルナッチャ・ティンタ100%

参考上代：3,900円



Kale Katu カレカツ

3つのブドウ畑のガルナッチャを使用。ブドウを部分的に破碎、ステンレスタンクにて自然発酵。22℃以下で10日間アルコール発酵。発酵後2日間果皮浸漬。

品種：ガルナッチャ・ティンタ100%

参考上代：2,400円



Sustrai berry サストライ ベリー

ワイナリーで初めてのナチュラルワイン。バスク語で「新しい根」を意味する Sustrai berriと英語のBerryの語呂合わせでこの名前が付けられました。亜硫酸無添加。無濾過・無清澄。

品種：テンブラニーヨ100%

参考上代：2,800円



Arroia アロイア

除梗後ステンレスタンクにて10日間自然発酵。発酵後7日間果皮浸漬。フレンチオークで14か月熟成。アロイアはバスク語の深谷という意味に由来。

品種：ガルナッチャ・ティンタ85%、テンブラニーヨ15%

参考上代：3,100円



Hautua アウトウア

マセラシオン・セミ・カルボニック方式。ブドウの半分はフレンチオークの開放樽で、残りはステンレスタンクにて8日間発酵。亜硫酸無添加。無濾過・無清澄。

品種：ガルナッチャ・ティンタ100%

参考上代：3,300円



monte la Reina モンテ・ラ・レイナ カスティーリャレオン州

カスティーリャレオン州で古くからブドウを生産しているワイナリー。フィロキセラの影響もほとんど受けず、樹齢100年以上の古木も多い地域。冬は寒く、夏は暑い大陸性気候。標高は約750mで昼夜の激しい温度変化が、ブドウが優れた熟度、芳醇な香り、力強い色、非常にバランスのとれたワインを造る



Castillo de Monte La Reina Verdejo D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ ヴェルデホ

干し草やフェネルのグリーンノートが印象的で、アニスやミントの葉のようなニュアンスがあります。ライムなどの柑橘類、青リンゴ、バナナやパイナップルなどのフルーツの豊かな香り。フルーツの香りとフレッシュな酸と苦みの調和がとれていて非常にバランスのいいワイン

品種：ヴェルデホ 100% 参考上代：1,680



Castillo de Monte La Reina Verdejo Fermentado en Barrica D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ ヴェルデホ バリック

黄金色。熟したフルーツや白い花のノート。トースト香やドライフルーツの香りがあり、口を含むと心地よい酸と柑橘系、木樽からのニュアンスを感じ、アフターに南国のフルーツやナッツを思わせる風味。フレンチオークで5-7か月熟成。

白身魚、魚介類、お米料理

品種：ヴェルデホ 100% 参考上代：4,100



Organic Rose Wine Pinktone オーガニック ロゼ ピンクトーン

エレガントで澄んだラズベリー色。ラズベリーやレッドカラントなどの赤系果実の複雑な香りと桃のアロマ、ライトタッチのミネラル感。チャーミングでバランスの取れた酸とリッチな果実の風味が口に残ります。骨格があり長い余韻を感じる

品種：テンブラニーヨ 100%

参考上代：2,400



Castillo de Monte La Reina Joven D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ ホベン

イチゴやフランボワーズのような赤系果実のノート、第二にマロラティック発酵によるヨーグルトのようなまろやかな風味が残る。余韻が長く赤系果実のはっきりとした存在感を感じるワインです。

お肉系のあらゆるアパリティス、ソフトチーズ、パテ、野菜。

品種：テンブラニーヨ (ティンタ デ トロ) 100%

参考上代：1,550



Castillo de Monte La Reina Roble D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ ロブレ

複雑で上品な赤系果実や黒系果実、バルサム香。6か月間のフレンチオーク熟成からもたらされる香ばしいロースト香りやよく熟した果実からくる甘いトーン。アフターにほのかに松脂の香り。均一でエレガント、柔らかく口中を満たします。初めに果実の風味を感じ、次にヴァニラやチョコレートの風味。タンニンはよく溶け込んでいて長い余韻

キノコ、淡泊な魚、パスタ、カルネアサダ、赤身肉。

品種：テンブラニーヨ (ティンタ デ トロ) 100%

参考上代：2,100



Castillo de Monte La Reina Crianza D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ クリアンサ

コンポートされた黒系果実の香りの中に、新鮮なバルサムフラワールの香り、またトースト香りを感じる力強く複雑なアロマ、ウッディな香りや黒系果実などの風味があり豊かでバランスのとれた絹のような口当たりです。フレンチオークで12か月熟成。

燻製料理、辛みのある軽いパスタ、ソフトチーズ、ソーセージ、豆料理。

品種：テンブラニーヨ (ティンタ デ トロ) 100%

参考上代：2,800



Castillo de Monte La Reina Cuvee Privée D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ キュヴェ プリヴェ

赤系果実や黒系果実の熟した香り、カカオやエレガントなトースト香、スパイスの香りを感じる複雑なアロマ。絹のように滑らかな上品な口当たり。骨格があり酸とアルコールのバランスが良く、長い余韻。フレンドリーで飲み心地の良いワイン

お肉の煮込み料理、セミハードチーズ、ジビエ、チョコレートなどのデザート。

品種：テンブラニーヨ (ティンタ デ トロ) 100%

参考上代：4,500



Castillo de Monte La Reina Vendimia Seleccionada D.O.Toro カスティージョ デ モンテ ラレイナ ヴェンディミア セレクシオナーダ

クローヴやブラックペッパーなどのスパイスの香りや炒ったカカオのような香ばしさを持つ複雑で力強いワイン。また熟した黒系果実やコンポート風味を感じる。新樽のフレンチオークで14か月熟成。優しく熟成したタンニン、アフターにスギヤフルーツリキュールの風味を感じるドライでバランスのよい味わい

赤身肉やハードチーズ、煮込み料理。

品種：テンブラニーヨ (ティンタ デ トロ) 100%

参考上代：6,180



ジェイドックス株式会社 080-2646-0962 import@j-dox.com

※記載価格は全て税抜です

