



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたベルデホ100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：早朝に機械で収穫し、約8℃の低温でのマセラシオンの後、浮遊法によって澱引き、温度管理下のアルコール発酵

樽での熟成期間：0

ワインの種類：白(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

テイastingノート：麦色がかった黄色に緑のトーンを有する輝きのあるワイン。トロピカルフルーツ と熟した白い果実やハーブ(フェンネル)の香りが際立つ豊富なアロマ、口に含むと果肉質で軽快、バランスの良い酸味と最後にかすかな苦味を持った心地よい後味が長く続きます。

飲み頃温度：7℃～9℃



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫されたアルバリン100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：早朝に機械で収穫し、約8℃の低温でのマセラシオンの後、浮遊法によって澱引き、温度管理下のアルコール発酵

樽での熟成期間：0

ワインの種類：白(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

テイastingノート：麦色がかった黄色に緑のトーンを有する輝きのあるワイン。トロピカルフルーツと種のある白い果実やハーブ(フェンネル)の香りが際立つ豊富なアロマ、口に含むとドライで軽快、バランスの良い酸味と舌に残る心地よい後味が長く続きます。

飲み頃温度：7℃～9℃



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたベルデホ100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：V.C.カスティーリャ・イ・レオン 地域名称付高級ワイン

醸造：良く熟したぶどうを温度管理下で発酵させる。適度の甘みに到達したら(残留糖分が80g/L)温度を下げ、殺菌フィルターにかけてアルコール発酵を止め、アルコール分を9%VOL.にする。

樽での熟成期間：0

ワインの種類：白(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

テイastingノート：黄色く輝きのあるワイン、豊富なアロマの中に柑橘系のアクセントとパイナップルのようなトロピカルフルーツの香りが際立ちます。口に含むと味わい深く程よい酸味と甘みがバランスを保ちながら舌に溶け込みます。

飲み頃温度：6°C ~8°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたアルバリオン100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：早朝に機械で収穫し、低温でのマセラシオンの後、
压榨してアルコール発酵させる。その後新品

のフレンチオーク樽で4か月バトナージュさせて澱と触れ
ながら熟成させる。

樽での熟成期間：0

ワインの種類：白

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース6本

ユーロパレット積載量：100ケース(5段)

テイastingノート：麦色がかった輝く黄色のワイン。深く
力強いアロマがあり、新品のフレンチオーク樽で熟成させ
た為、非常に複雑な香りを有します。柑橘系とフローラル系
の趣が際立ちます。口に含むとシルクのような滑らかさ
があり適度な酸味と微かなローストの苦みが心地よい後味を
残します。

飲み頃温度：7°C ~ 9°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピクード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：先祖伝来の“マドレオ”という技術を用いる。“マドレオ”とは完璧に衛生処理したぶどうの房

を発酵中にタンク内の搾汁量の約10%位加えることをいう。ぶどうの一つ一つの粒の中で起きる

細胞内発酵がワインに微かな気泡と色としっかりとした構成を与える。

樽での熟成期間：0

ワインの種類：ロゼ(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

ティスティングノート：スマイレ色がかったラズベリー色で微かな気泡があり、果実と花のアロマが濃厚に交じり合います。

口に含むとバランスが良くぶどう本来が持つ苦味と醸造技術によって生み出された苦味がほんのりと残り心地よい後味をかもし出します。

飲み頃温度：8°C



ブドウの品種： ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピクード100%

土壌の種類： 埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造： 生態学的に配慮した区画で栽培したぶどうを手摘みで選別しながら収穫。先祖伝来の“マドレ

オ”という技術を用いる。“マドレオ”とは完璧に衛生処理したぶどうの房を発酵中にタンク内

の搾汁量の約10%位加えることをいう。ぶどうの一つ一つの粒の中で起きる細胞内発酵がワイン

に微かな気泡と色としっかりとした構成を与える。

樽での熟成期間： 0

ワインの種類： ロゼ(ホベン)

ボトル容量： ボルドー型ボトル75cl

ケース入数： 1ケース6本

ユーロパレット積載量： 70 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量： 105ケース(7段)

テイastingノート： 青みがあった反射のあるラズベリー色のワインで微かな気泡があります。イチゴやザクロなどのよ

うな赤い果実のアロマとスミレのようなフローラルな香り。

バランスのとれた酸味が口に心地よいフレッシュなワイン。

飲み頃温度： 8°C ~ 9°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピクード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：ぶどうの茎や軸を取り除き、温度管理下のステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーしながらマロラティック発酵によりアルコール発酵させる。ワインの特徴を出し品質を上げるために早めにタンクから出す。

樽での熟成期間：0

ワインの種類：赤(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

テイastingノート：青みがかった反射のあるさくらんぼ色のワイン、キイチゴのような赤実の果実の香りが際立ちスミレの花のような香りが微かにします。口に含むとバランスのとれた酸味と絹のような滑らかなタンニンが心地良く、後味が長く残ります。

飲み頃温度：16°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピカード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：ぶどうの茎や軸を取り除き、温度管理下のステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーしながらマロラティック発酵によりアルコール発酵させる。その後225Lオーク樽で3～4ヶ月熟成させる。

樽での熟成期間：225Lボルドータイプのオーク樽(フレンチ、アメリカン、ハンガリアン)で3ヶ月

ワインの種類：赤(ホベン)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース12本

ユーロパレット積載量：60 ケース(5段)

アメリカンパレット積載量：70 ケース(5段)

テイastingノート：スミレ色の反射があるさくらんぼ色の赤いワイン。深いアロマで、黒い果実とコンポートの香り。スミレのようなフローラルな趣と樽熟成特有のローストとスパイスの香りが組み合わされています。酸味のあるしっかりとした構成のワインで心地よい余韻が長く残ります。

飲み頃温度：16℃



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピクード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：ぶどうの茎や軸を取り除き、温度管理下のステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーしながら

マロラティック発酵によりアルコール発酵さる。その後225L オーク樽で約12ヶ月熟成させる。

樽での熟成期間：225L ボルドータイプのオーク樽(フレンチ、アメリカン、ハンガリアンオーク)で12ヶ月熟成後、ボトルに移し販売するまでさらに熟成させる。

ワインの種類：赤(クリアンサ)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース6本

ユーロパレット積載量：100 ケース(5段)

テイastingノート：スミレ色の反射があるさくらんぼ色の赤いワイン。チョコレートを思い起こさせる甘いイチジクや花のような香りと樽熟成特有のロースト香がツツと鼻孔をくすぐる。口に含むとしっかりとした構成の中で最初は強いタンニンを感じ、やがてまろやかで丸みのある味へと変化していきます。

飲み頃温度：16°C ~18°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピクード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：ぶどうの茎や軸を取り除き、温度管理下のステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーしながら

マロラティック発酵によりアルコール発酵させる。その後225Lオーク樽で約12ヶ月熟成させる。

樽での熟成期間：225L ボルドータイプのオーク樽(フレンチ、アメリカン、ハンガリアンオーク)で12ヶ月熟成させた後、ボトル詰めをし更にボトルで24か月寝かせる。

ワインの種類：赤(レセルバ)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース6本

ユーロパレット積載量：100ケース(5段)

テイastingノート：ルビー色のワイン。ベリー系の果物のエレガントな香りが鼻を心地よく刺激し、木のスパイスが混じったロースト香が際立ちます。口に含むとドライで力強くスパイスがきいてほろ苦く、非常にバランスのよいワインです。

飲み頃温度：16°C～18°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピケード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：手摘みで選別しながら収穫した後、ステンレスタンクにて27°Cでアルコール発酵させ、新品の225Lのオーク樽にてマロラティック発酵させる。

樽での熟成期間：225Lボルドータイプのオーク樽(フレンチ、アメリカン、ハンガリアン)で14ヶ月熟成

ワインの種類：赤(クリアンサ)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース6本

ユーロパレット積載量：100ケース(5段)

テイastingノート：深いザクロ色のワイン。樫の木と熟した果実の香りの上品な調和の中に月桂樹、チョコレートなどのスパイスの香りとロースト香が際立ちます。口に含むとほのかなタンニンが感じられ バランスよく後味が残る心地よいワインです。

飲み頃温度：16°C ~ 18°C



ブドウの品種：ゴルドンシージョ村(スペイン、カスティーリャ・イ・レオン州)の自社ぶどう畑で収穫

されたプリエト・ピカード100%

土壌の種類：埴壤土(クレイローム)

地理的表示：原産地呼称 D.O. ティエラ・デ・レオン

醸造：12kgの箱に選別しながら手摘みで収穫。ステンレスタンクで発酵させた後、新品の225Lのフレンチオーク樽にてパトナージュしながらマロラティック発酵させて熟成させる。

樽での熟成期間：新品のフレンチオーク樽で15か月。2013年5月にボトル詰めをした後ボトルで熟成

ワインの種類：赤(ティント・ホベン・ロブレ 2011)

ボトル容量：ボルドー型ボトル75cl

ケース入数：1ケース6本

ユーロパレット積載量：100ケース(4段)

アメリカンパレット積載量：120ケース(4段)

テイastingノート：スミレ色のトーンを有するサクランボ色の赤ワイン。香りは力強く上品で、最初は梅のような、熟した果実と木の香りや月桂樹の葉、タバコの葉などのスパイスの香りなどが調和し、その後チョコレートやコーヒーの香りへと変化する。口に含むと非常にしっかりとした構成で後味が長く残る。

飲み頃温度：16°C ~ 18°C