



エル・セップ

(スペイン/カタルーニャ/ペネデス/DOカバ)

スパークリングワイン「カバ」の名産地、スペイン・カタルーニャ州・ペネデスにワイナリーを置く。300年以上の歴史を持ち、現在4家族で経営を行っている。



CAVA (カバ)

カバとは、スペインの規定に基づいて造られた高品質なスパークリングワインの名称です。

産地と葡萄品種、製造方法、貯蔵年数など、厳しい規定項目に従って造られたもののみをカバと名乗ることができます。カバの一番の特徴はシャンパーニュ(シャンパン)と同じ瓶内2次発酵によって造られている事です。瓶内2次発酵とは、ワインを瓶詰し、糖分と酵母を加え、瓶の中でもう一度発酵させる製法の事で、手間はかかりますが、この製法により瓶の中ではゆっくりと上質なきめの細かい泡が出来上がります。カバは瓶詰めされてからの貯蔵・熟成期間を最低9ヶ月と義務付けられていますが、通常は1年~2年、高級品になると3年~5年の熟成期間を経て出荷されます。長期熟成することにより、より一層泡が細やかになり味わいも安定したものとなっていきます。

1年貯蔵のブリュット(辛口)タイプ。

きめ細やかな小さな泡。バランスのとれた新鮮な味わい。繊細で長い余韻が楽しめる。

【ぶどう品種】

チャレツロ 40%、マカベオ 35%、
パレリャーダ 25%

ヒルマス ブリュット

オープン価格(参考上代) ¥2,000 + 税

スパークリングワイン(750ml) 辛口