

新入荷商品のご案内

バイオダイナミック農法の CAVA



CLAROR CAVA BRUT NATURE
GRAN RESERVA
BIODYNAMIC 2006

クラロール カバ ブリュット ナチュレ
グラン レセルバ
バイオダイナミック 2006

MACABEO(マカベオ) 35%
XAREL・LO(チャレッコ) 45%
PARELLADA(パレリャーダ) 20%

30ヶ月以上の貯蔵
残糖分 1.5g/L

CLAROR(クラロール) 2006は純粋CAVAであり、地中海気候や、ペネデスの土壌からくるカルシウム・ミネラル・古木の力強さなどが存分に表現されています。2006年に収穫された葡萄で、2007年に瓶詰めをした、ビンテージCAVAです。

S-56 カバ・クラロール・バイオダイナミック
参考上代：7,350円(税込)

CLARORは神秘的なニュアンスと複雑さを兼備え、ワイン畑を的確に表現しているCAVAです。ELCEP社は環境に敬意を払い、常に個性的で最高品質のカバを追及しています。2003年、ELCEP社はバイオダイナミック農法に取り組み始めました。石灰質土壌のマカベオ・チャレッコ・パレリャーダに最適なペネデス高地の5ヘクタールの土地を選びバイオダイナミックCAVAの製造に取り組んでいます。バイオダイナミック農法は、単なる有機農法ではなく、生態系のバランス、生物の多様性、微生物の活動による土壌回復力など、自然のプロセスの相関関係を重んじています。さらに、葡萄とワインに影響を与える月の満ち欠けと星の位置に対しても細心の注意を払います。