



CARINAE

CARINAE カリナエ

アルゼンチン メンドーサ



チン・チンブリュット NV

シャルドネ80%、ピノノワール20%
シャルマ方式

やや緑がかった黄色。白い果実と花のアロマ非常に繊細で上品な香り。フレッシュでバランスのとれた酸味ときめの細かな泡の調和が抜群。残糖度: 6g/l
アルコール度数: 12.5%
JAN: 7798115510516
CODE: ARG-CA02-15

参考上代 **¥2,380**



フランス人が情熱を持って手掛ける至高のアルゼンチンワイン

フィリップとブリジットは1998年にフランスからメンドーサに渡り、2003年1月に当ワイナリー『CarinaE』を設立し、その後はアルゼンチン・メンドーサ州のマイブ地区で高品質のワインを造り続けてきました。CarinaE(カリナエ)とはラテン語の『Carina』に由来し、『りゅうこつ座』のことです。『りゅうこつ座』は特に夏から秋の収穫期に見られ南天の星空で最も美しいと言われてしています。

ワイナリーは26万リットルの収容能力を有しており、コンクリートタンクや250個以上のフレンチオーク樽も所有しています。標高は約850メートル。主なブドウ園は樹齢80歳以上のマルベックやシラーそしてカベルネ・ソーヴィニヨン。土壌は砂土、ローム層でぶどう栽培に非常に適しています。現在11haの畑を所有しており年間10万本のワインを生産しています。

ミシェル・ロラン監修

最高級シャトーの技術コンサルタントとして有名なミシェル・ロラン氏の監修によりワイン造りを行っています。ワインの生産工程では、ブドウ畑の管理から収穫、醸造、瓶詰めまでの全プロセスを管理されています。又、収穫や除梗は手作業で行ない、3~4日間のコールドマセレーション後、自然発酵させる等、こだわったワイン造りを行っています。



カリナエ マルベック 2013

マルベック100%
樹齢平均90年

紫がかった美しい濃い赤色。熟した赤い果実やプラムの複雑な香り。口当たりはややフルーティーで軽快。余韻は長く穏やか。
アルコール度数: 14.5%
JAN: 7798115510219
CODE: ARG-CA03

参考上代 **¥1,980**



カリナエ カベルネソーヴィニオン 2013

カベルネソーヴィニヨン100%
樹齢平均90年

やや茶色がかった濃い赤色。ドライフルーツやスパイスの香り。ボリュームのある果実味にまろやかなタンニンの余韻。
日本で飲もう最高のワイン2016
専門家部門: Gold Medal
アルコール度数: 14.5%
JAN: 7798115510509
CODE: ARG-CA04

参考上代 **¥1,980**



キュヴェブリジット 2012

マルベック50%
カベルネソーヴィニヨン41%
シラー9%
フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成

熟した果実、スパイス、チョコレートとバニラのニュアンス。穏やかな酸とタンニンが優雅でバランスのとれた味わい。
アルコール度数: 14.5%
JAN: 7798115510325
CODE: ARG-CA05

参考上代 **¥2,380**



ハーモニー トロンテス 2015

トロンテス100%
サルタ州

フレッシュで上品、かつ緑豊かでエキゾチックなトロピカルフルーツのフローラルな香り。味わいはまろやかで余韻が長く心地よい。
アルコール度数: 13.5%
JAN: 7798115510271
CODE: ARG-CA01-15

参考上代 **¥2,280**



ハーモニー マルベック レゼルヴァ 2011

マルベック100%
フレンチオーク樽で12ヶ月熟成

熟した濃厚なルビー色。丸みのあるプラムの香りと樽熟成によるバニラの複雑な香り。
アルコール度数: 14.5%
JAN: 7798115510011
CODE: ARG-CA06

参考上代 **¥2,580**



ハーモニー カベルネソーヴィニオン レゼルヴァ 2012

カベルネソーヴィニヨン100%
フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成

オーク樽によるバニラのタッチとカシスとスパイスの複雑な香り。きめの細かい豊かなタンニンと樽香のバランスが非常に良い。
アルコール度数: 14.5%
JAN: 7798115510035
CODE: ARG-CA07-12

参考上代 **¥2,580**