



生産者	Santi VENTURA
国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
DO	カヴァ
歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カスティロ・ベレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の妹と共同で正式にワイナリーを立ち上げ、2011年から新しく醸造所を設立し本格的にスタートする。
気候	バルセロナの近郊、南西へ約30 kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
畑総面積	8 ha
農法	2008年、ビオロジック認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	水泳、レストラン巡り
生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

34.-1. DO Penedes Brut Nature Reserva Cuvée BALMA 2012 ペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ バルマ(白泡)		34.-3. Petillant Naturel Ancestral 2014 ペティアン・ナチュラル アンセストラル(白泡中甘口)	
品種	チャレッロ45%、マカベオ30%、パレリャーダ25%	品種	チャレッロ100%
樹齢	18年~58年	樹齢	20年
土壌	砂まじりの粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	プレス機の中にドライアイスを入れて24時間(7°C)	マセラシオン	なし
一次醱酵&熟成	自然発酵 14-15°Cの温度下で24-35日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	一次発酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
二次醱酵&熟成	ビン内で32ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月
デゴルジュマン	2015年10月	デゴルジュマン	2015年4月
マリアーージュ (生産者)	イペリコの生ハム、 アンディーヴのサラダ	マリアーージュ (生産者)	生ハムとトマトのトースト、 ツブ貝のアイオリソース
マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームとタコのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	洋ナシとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年~2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ライム、青いメロン、レモングラス、フェネル、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつシャープなキレがあり、細かく勢いのある泡立ちとタイトなミネラル、真直ぐな酸、心地よい鉱物的な苦み全てに一体感がある！	テイスティング コメント	ライム、洋ナシ、蜜入りリンゴ、白い花、ハーブ、煎ったアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフルーティーかつ泡立ちが細やかで、ほのかに甘くネクターのように粘着性のあるボディに心地よい苦みを含んだミネラルが同調する！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日はマカベオが8月28日、チャレッロが9月2日、パレリャーダが9月10日。収量は62 hL/ha。ドザーージュ0 gの完全辛口！2011年から新設ドメーヌで醸造し、品質が年々向上している！2010年からDOカヴァからDOペネデスに原産地呼称を変更！BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意味。	ちなみに！	収穫日は9月24日、25日。収量は65 hL/ha。ドザーージュはゼロ！ガス圧は7気圧あり、泡はシャンパーニュのように細かく持続性がある！残糖21 g/Lでブドウの自然なやさしい甘味だけが残った中甘口のペティアンナチュラル！ノンフィルター！収穫時とデゴルジュマン後に30 mg/L。



生産者	Santi VENTURA
国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
DO	カヴァ
歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の妹と共同で正式にワイナリーを立ち上げ、2011年から新しく醸造所を設立し本格的にスタートする。
気候	バルセロナの近郊、南西へ約30 kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
畑総面積	8 ha
農法	2008年、ビオロジック認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	水泳、レストラン巡り
生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

34.-3. Petillant Naturel
 Ancestral 2014
 ペティアン・ナチュレル
 アンセストラル(白泡中甘口)

品種	チャレツロ100%
樹齢	20年
土壌	石灰質・粘土質
一次発酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月
マリージュ (生産者)	生ハムとトマトのトースト、 ツブ貝のアイオリソース
マリージュ (日本向け)	洋ナシとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	ライム、洋ナシ、蜜入りリンゴ、白い花、 ハーブ、煎ったアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフルーティーかつ泡立ちが細やかで、ほのかに甘くネクターのように粘着性のあるボディに心地よい苦みを含んだミネラルが同調する！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月24日、25日。収量は65 hL/ha。ドザージュはゼロ！ガス圧は7気圧あり、泡はシャンパーニュのように細かく持続性がある！残糖21 g/Lでブドウの自然なやさしい甘味だけが残った中甘口のペティアンナチュレル！ノンフィルター！収穫時とデゴルジュマン後に30 mg/L。



生産者	Santi VENTURA
国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
DO	カヴァ
歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
畑総面積	4.15ヘクタール
農法	2008年、ビオロジック認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	水泳、レストラン巡り
生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

★new vintage★ 34.-1. DO Penedes Brut Nature Reserva Cuvee BALMA 2011 ペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ バルマ(白泡)		34.-2. DO Cava Grand Reserva 2007 Cuvee Argila カヴァ・グラン・レゼルヴァ アルジラ(白泡)	
品種	チャレッコ40%、マカベオ30%、 パレリャーダ30%	品種	チャレッコ100%
樹齢	17年～57年	樹齢	61年
土壌	砂まじりの粘土質	土壌	石灰質の混ざった粘土質
マセラシオン	プレス機の中にドライアイスを入れて 24時間(7℃)	製法	シャンパーニュ方式
一次醱酵&熟成	自然発酵 14-15℃の温度下で45日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	一次醱酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
二次醱酵&熟成	ビン内で24ヶ月	二次醱酵&熟成	ビン内で43ヶ月
デゴルジュマン	2014年2月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアージュ (生産者)	生ハムとトマトのトースト、 イワシのんにくオリブオイル煮	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ウズラのロティマディラソース
マリアージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアージュ (日本向け)	サーモンのオーロラソース
ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ライム、青いメロン、レモングラス、フェネル、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつシャープなキレがあり、細かく勢いのある泡立ちとタイトなミネラル、真直ぐな酸、心地よい鉱物的な苦み全てに一体感がある！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、カラメル、ラムレーズン、サプレの香り。ワインは優雅かつ上品で、凝縮したミネラルの旨味の中に、繊細な泡と複雑な風味が溶け込み、絶妙な味わいのハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	収穫日はマカベオが9月13日、チャレッコが9月20日、パレリャーダが9月27日。収量は60hl/ha。ドザーージュ0gの完全辛口！2011年から新設ドメーヌで醸造し、品質が向上している！2010年からDOカヴァからDOペネデスに原産地呼称を変更！BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意味。	ちなみに！	マス・ベルトランが1.2ha所有するチャレッコ古樹のブドウ100%でつくったカヴァ！門出のリキュールは同じカヴァを使用！瓶熟43ヶ月！Argilaとはスペイン語で「粘土質」という意味。



生産者	Santi VENTURA
国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
DO	カヴァ
歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
畑総面積	4.15ヘクタール
農法	2008年、ビオロジック認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	水泳、レストラン巡り
生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

<p style="text-align: center;">★new vintage★ 34.-1.DO Penedes Brut Nature Reserva Cuvee BALMA 2010 DOペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ パルマ(白泡)</p>		<p style="text-align: center;">34.-2. DO Cava Grand Reserva 2007 Cuvee Argila DOカヴァ・グラン・レゼルヴァ アルジラ(白泡)</p>	
品種	チャレッコ45%、マカペオ40%、 バレリャーダ15%	品種	チャレッコ100%
樹齢	16年～56年	樹齢	61年
土壌	砂まじりの粘土質	土壌	石灰質の混ざった粘土質
製法	シャンパーニュ方式	製法	シャンパーニュ方式
一次醱酵&熟成	自然発酵で18日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	一次醱酵	自然発酵 イノクスタンクで2週間
二次醱酵&熟成	ビン内で24ヶ月	二次醱酵&熟成	ビン内で43ヶ月
デゴルジュマン	2013年5月	デゴルジュマン	2011年6月
マリァージュ (生産者)	塩漬け鱈のサラダ、 サルスエラ(魚介の煮込み)	マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 ウズラのロティマディラソース
マリァージュ (日本向け)	海老のにんにくオリーブオイル煮	マリァージュ (日本向け)	ロースハムのツナソース
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	青リンゴ、レモン、パイナップルの芯、シトラス、ミネラルの香り。ワインはミネラリーでキレのある泡立ちと鋭い酸、ほろ苦く鉱物的なミネラルが味わいをシャープかつドライに引き締める！余韻に酸とミネラルが残る！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、カラメル、ラムレーズン、サブレの香り。ワインは優雅かつ上品で、凝縮したミネラルの旨味の中に、繊細な泡と複雑な風味が溶け込み、絶妙な味わいのハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	収穫日はマカペオが8月27日、チャレッコが9月13日、バレリャーダが9月20日。収量は57hl/ha。ドザーージュ0gの完全辛口！2010年からDOカヴァからDOペネデスに原産地呼称を変更！BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意味。	ちなみに！	マス・ベルトランが1.2ha所有するチャレッコ古樹のブドウ100%でつくったカヴァ！門出のリキュールは同じカヴァを使用！瓶熟43ヶ月！Argilaとはスペイン語で「粘土質」という意味。

	生産者	Santi VENTURA
	国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
	DO	カヴァ
	歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
	気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
	畑総面積	4.15ヘクタール
	農法	2008年、ビオロジック認証予定
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	水泳、レストラン巡り
	生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

34.-1. DO CAVA Reserva 2008 Cuvee BALMA DOカヴァ・レゼルヴァ バルマ		34.-2. DO Cava Grand Reserva 2007 Cuvee Argila DOカヴァ・グラン・レゼルヴァ アルジラ	
品種	チャレッコ40%、マカベオ30%、 パレリャーダ30%	品種	チャレッコ100%
樹齢	14~54年	樹齢	61年
土壌	砂まじりの粘土質	土壌	石灰質の混ざった粘土質
製法	シャンパーニュ方式	製法	シャンパーニュ方式
一次醱酵&熟成	ステンレスタンク 1ヶ月発酵&4ヶ月熟成	一次醱酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
二次醱酵&熟成	ビン内で39ヶ月	二次醱酵&熟成	ビン内で43ヶ月
デゴルジュマン	2012年6月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 カタルーニャ風バリエリア	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ウズラのロティマディラソース
マリアージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアージュ (日本向け)	ロースハムのツナソース
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	カシューナッツやドライフルーツ、火打石、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで上品さがあり、塩っぱいくらい凝縮されたミネラルの旨味を硬質で透明感のある酸と細く繊細な泡がきれいに支える！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポートやカラメル、ラムレーズン、サブレの香り。ワインは優雅かつ上品で、凝縮したミネラルの旨味の中に、繊細な泡と複雑な風味が溶け込み、絶妙な味わいのハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	2008年バルマは新カーヴで瓶詰めをした最初のミレジム！心機一転の意味も込めてラベルをシックな黒にデザインチェンジした！熟成年数はグランレゼルヴァを優に超す39ヶ月！BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意味。	ちなみに！	マス・ベルトランが1.2ha所有するチャレッコ古樹のブドウ100%でつくったカヴァ！門出のリキュールは同じカヴァを使用！瓶熟43ヶ月！Argilaとはスペイン語で「粘土質」という意味。

	生産者	Santi VENTURA
	国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
	DO	カヴァ
	歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
	気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
	畑総面積	4.15ヘクタール
	農法	2008年、ビオロジック認証予定
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	水泳、レストラン巡り
	生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

34.-1. DO CAVA Brut Nature 2007 Cuvee BALMA DOカヴァ・ブリュット・ナチュレ バルマ		34.-2. DO Cava Grand Reserva 2007 Cuvee Argila DOカヴァ・グラン・レゼルヴァ アルジラ	
品種	マカベオ、チャレッコ	品種	チャレッコ100%
樹齢	13~53年	樹齢	61年
土壌	砂まじりの粘土質	土壌	石灰質の混ざった粘土質
製法	シャンパーニュ方式	製法	シャンパーニュ方式
一次醱酵	ステンレスタンクで1ヶ月	一次醱酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
二次醱酵&熟成	ビン内で32ヶ月	二次醱酵&熟成	ビン内で43ヶ月
デゴルジュマン	2010年11月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 タラのアーモンドのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ウズラのロティマディラソース
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームの ガーリックオイル煮	マリアージュ (日本向け)	ロースハムのツナソース
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:8℃
テイasting コメント	キウイ、カンヌナツ、ミネラルの香り。 泡は細く繊細で、心地よい苦味を伴った 酸とキレのあるミネラル、フワとしたやさ しい旨味が絶妙なハーモニーを奏で る！アフターに軽く苦味が残る。	テイasting コメント	洋ナンのコンポートやカラメル、ラム レーズン、サブレの香り。ワインは優 雅かつ上品で、凝縮したミネラルの 旨味の中に、繊細な泡と複雑な風味 が溶け込み、絶妙な味わいのハーモ ニーを奏でる！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	熟成年数はグランレゼルヴァと同じ！ BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意 味。ペネデスの丘陵地にせり出す断崖に はたくさん天然の洞穴がある。	ちなみに！	マス・ベルトランが1.2ha所有するチャ レッコ古樹のブドウ100%でつくったカ ヴァ！門出のリキュールは同じカ ヴァを使用！瓶熟43ヶ月！Argilaと はスペイン語で「粘土質」という意 味。

	生産者	Santi VENTURA
	国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
	DO	カヴァ
	歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カスティロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
	気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
	畑総面積	4.15ヘクタール
	農法	2008年、ビオロジック認証予定
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	水泳、レストラン巡り
	生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

34.-1. DO CAVA Brut Nature 2006
Cuvee BALMA
DOカヴァ・ブリュット・ナチュラル
バルマ

品種	チャレッコ45%、マカベオ30%、 パレリャーダ25%
樹齢	10～50年
土壌	砂まじりの粘土質
製法	シャンパーニュ方式
醱酵	一次醱酵:タンクで1ヶ月 ビン内二次醱酵:1ヶ月
熟成	ビン内で32ヶ月
デゴルジュマン	2009年7月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フォンダンショコラ
マリアージュ (日本向け)	ムール貝の香草パン粉焼
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	サクランボのコンポートやマロングラッセの 甘く香ばしい香り。 キリッと締まりのある酸と硬い質感のミネラル、 そしてキレのある泡がドライ感をかき立てる！ アフターに心地よい苦みが残る。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	デゴルジュマン後の門出のリキュールに 2005年のカヴァを使用して味わいに複雑 味を与えた！BALMAとはスペイン語で 「洞穴」という意味。



生産者	Santi VENTURA
国>地域>村	スペイン>ペネデス> ヴィラフランカ・デル・ペネデス
DO	カヴァ
歴史	現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カステイロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。
気候	バルセロナの近郊、南西へ約30kmほど下ったところにスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。気候は地中海性気候で年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。
畑総面積	4.15ヘクタール
農法	2008年、ビオロジック認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	水泳、レストラン巡り
生産者のモットー	母親が認める美味しいナチュラルなカヴァをつくる！

**34.-1. DO CAVA Brut Nature 2005
 Cuvee BALMA
 DOカヴァ・ブリュット・ナチュラル
 バルマ**

品種	チャレツロ、マカベオ、 パレリャーダ
樹齢	10~50年
土壌	砂まじりの粘土質
製法	シャンパーニュ方式
醱酵	一次醱酵:タンクで1ヶ月 ビン内二次醱酵:1ヶ月
熟成	ビン内で30ヶ月
デゴルジュマン	2008年10月17日
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 子羊グリエアーモンドソース
マリアージュ (日本向け)	焼ハマグリ
ワインの 飲み頃	2008年~2010年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	バナナ、パイナップル、ピスタチオのよ うな香ばしい香りもある。優しい繊細な泡 が、ワインの凝縮された旨みとミネラル 心地よい苦味をやさしく包み込む。余韻 に香ばしさが残る。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	BALMAとはスペイン語で「洞穴」という意 味。ペネデスの丘陵地にせり出す断崖に はたくさん天然の洞穴がある。