



生産者	Eva 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	ペネデス>クラシック・ペネデス
歴史	エヴァ・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。2004年、トーレス社で働く兄のサンティと一緒に、今までトーレス社に毎年ブドウを売っていた父の畑を譲り受け正式にマス・ベルトランを立ち上げる。エヴァは主にワインの分析、書類関係、セールス、そしてサンティはブドウの栽培と醸造を担当した。2015年の秋に兄のサンティがドメーンを離れ、エヴァが兄の仕事を引き継ぎ現在に至る。
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
ドメーンのスタッフ	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	兄の意志を引き継ぎ、卓越したクラシック・ペネデスのスパークリングを造る！

★new vintage★			
34.-1. DO Penèdes Classic Penèdes Reserva Balma 2015 ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ バルマ(白泡)		34.-4. DO Penèdes Classic Penèdes Reserva La Grau 2012 ペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ ラ・グラウア(白泡)	
品種	マカベオ50%、チャレッコ40%、 パレリャーダ10%	品種	マカベオ50%、チャレッコ50%
樹齢	20年~60年	樹齢	61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℃)	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℃)
一次醱酵&熟成	自然発酵 14-15℃の温度下で12~14日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	一次醱酵&熟成	自然発酵 14-15℃の温度下で16~18日間 ステンレスタンクで5ヶ月熟成
二次醱酵&熟成	ビン内で48ヶ月	二次醱酵&熟成	ビン内で52ヶ月
デゴルジュマン	2020年3月	デゴルジュマン	2018年10月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ホタテのカルパッチョキャビア添え	マリアージュ (生産者)	海老とアーティチョークのアヒージョ、 鯛のソテーレモンクリームソース
マリアージュ (日本向け)	イカとしし唐のガーリックソテー	マリアージュ (日本向け)	魚介のパエリア
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:7℃
テイasting コメント	黄リンゴ、ポメロ、レモン、メロンの皮、 ニフトコの花、レーズン、プリオッ シュ、ラム酒の香り。ワインはタイトかつ スレンダーで上品なキレがあり、線 の細いシャープな酸と心地よいミネラ ルの苦みをキメの細かい洗練された 泡が優しく包み込む！	テイasting コメント	洋ナシのコンポート、パイナップル、カ リン、アカシア、ティラミス、ラムケ ーキ、松脂、ピートの香り。ワインはク リーミーかつスパイシーで、ほろ苦く塩 辛い凝縮したミネラルの旨味とタイトな 酸を柔らかく繊細な泡が優しく滑らか に包み込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日はマカベオが8月31日、チャ レッコが9月4日、パレリャーダが9月 22日。収量は40hL/ha。ドザージュ0 g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！更に2014年に厳格なDOクラ シック・ペネデスの認証を取得！ BALMAとはスペイン語で「洞穴」とい う意味。SO <sub>2</sub> は収穫時と一次発酵終 了時に合計40mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はマカベオが8月24日、チャ レッコが8月31日。収量は43 hL/ha。 ドザージュ0 gの完全辛口！ワイン名 は区画の名前。買いブドウ農家で一 番古い付き合いのあるカルボ家が 1951年石灰質・粘土質土壌に植えた ブドウのみを使用し、最低50ヶ月とグ ランレゼルバよりも長い熟成を経てい る！SO <sub>2</sub> は収穫時と一次発酵終了時 に合計30 mg/L添加。ノンフィルター！