

バレンシア、ウティエル・レケーナから届いた
喜び（アレグリア）のカバ。by パゴ・デ・タルシス

バレンシア地方内陸、海拔700mに位置するウティエル・レケーナ

パゴ・デ・タルシスオーナー、ビセンテ・ガルシアはフランスで醸造を学び、帰国後スペイン政府の醸造講師として数年勤め、カタルーニャの有名カバメーカー、セグラ・ビウダスにて醸造の技術マネージャーとして勤務。その後地元に戻り、ウティエル・レケーナのテロワールを生かしたカバ造りをスタートしました。この地区におけるカバ生産の先駆者として、高い評価を受けるカバを造り出しています。



■リエ リコール・デ・ナランハ 500ml オレンジリキュール

ぶどう品種：シャルドネ、マカベオ

製法

果汁を発酵させた後、ブドウの搾りかすを蒸留器で蒸留します。その後、収穫したての有機栽培されたバレンシアオレンジの皮、バレンシアレモンの皮、ショウガの皮を漬け込みます。すべての材料は手で皮をむいています。

きれいな黄色。柑橘系のフルーツ、フレッシュなオレンジ、ジンジャー、スパイスのほのかな香り。口当たりは甘く、滑らか。非常に持続性があり、長い余韻があります。
アルコール度数 20%

希望小売価格 4,800円(税別)