



■ **アウグストゥス**
シャルドネ

産地：DOペネデス
品種：シャルドネ
フレンチオークとステンレスタンクで
それぞれ4ヶ月間シュール・リー

緑がかった美しい黄色。熟したフルー
ツ、柑橘類、トースト等の香り。
ふくよかで余韻が長いフレッシュ
な味わい。シチュー、白身肉、焼
き魚、米料理、ブルーチーズなどに

希望小売価格
5,500円（税別）

■ **高品質なワインとビネガーを生産**

バルセロナとタラゴナの間にあるペネデスの地区に、1990年
に創業された家族経営のワイナリー。

高品質なワインとビネガーを生産しており、世界の一流レス
トランやグルメショップで採用されています。

父親が1980年代から植え始めた自社畑の中を、ローマ時
代にローマへ通じる主要道路だったVia Augustaが通って
いたため、ワイナリー名に使用しました。

双子の息子の兄Juan Rocaは畑、弟Albert Rocaはマ
ーケティングを担当し、従兄弟のEnric Rocaが醸造を担
当しています。



Joan & Enric(WineMaker) & Albert(SalesMarketing)



■ **プリメール ネグレ**

産地：DOペネデス
品種：メルロー76%、ガルナツ
チャ14%、ウル・デ・ジェブレ
10%

深い赤で、スミレ色も混ざり、若
々しい。サクランボや木イチゴ、
ブラックベリー等の香り。口に入れ
ると丸やかなタンニンと繊細な酸
味、うまみを感じる。

希望小売価格
3,000円（税別）



■ **プリメール・ブラン**

産地：DOペネデス
品種：チャレツロ
ソーヴィニヨンブラン、他

白い果実の柔らかい香りレモン
や繊細なハーブの香り。
僅かに渋みを感じるフレッシュで優
しい辛口で残り香にハチミツの風
味。春先から夏の食前酒にピツタ
リ。

希望小売価格
2,800円（税別）



■ **アウグストゥス ロサート**

産地：DOペネデス
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン50%
メルロー50%

ほのかなイチゴの香りとスパーシーな風味。
苦味と渋みのバランスが良く適度な酸味が
ありバランスの良い味わい。
華やかな食前酒にもなり、パエリア、白身
肉、デザート、クリームタイプ、ハードタイプ
のチーズと好相性です。

希望小売価格
2,800円（税別）



■ **アウグストゥス**
カベルネ・メルロー

産地：DOペネデス
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロー
フレンチオークで17ヶ月熟成

美しく濃いガーネット色。
熟した赤い果実、バルサミコ、樽
の香り。
フレッシュな果実味と複雑さが楽し
め余韻は長い。

希望小売価格
4,000円（税別）



■ **アウグストゥス**
カベルネ・フラン

産地：DOペネデス
品種：カベルネ・フラン
フレンチオークで19ヶ月熟成

赤レンガ色。熟した黒い果実を背
景に甘草やクローブに似たスパイ
シーなアロマ。スミレのフローラルな
香り。
骨格がありエレガントでシルキー。
赤身肉のグリル、シチュー、ジビエ
料理、ハードタイプのチーズに。

希望小売価格
4,200円（税別）



■ **アウグストゥス**
トラハヌス

産地：DOペネデス
品種：カベルネ・フラン46%、
カベルネ・ソーヴィニヨン42%
メルロー12%
フレンチオークで24ヶ月以上熟成

美しい赤レンガ色。非常に複雑な香り。
カベルネ・ソーヴィニヨンの典型的な革、タ
バコ、スパイスのアロマ。カベルネ・フラン
からの花の香りとメルローの非常に熟した果
実の香りとブラックフルーツの砂糖漬け、バ
ルサミコ、トーストした背景の強烈で深い
アロマがあります。パワフルで余韻が長い。

希望小売価格
6,500円（税別）