

メストレス



■ 1928年から受け継がれている伝統的なカバ

メストレスの歴史は1928年にホセ・メストレスがスペインの伝統的で最高品質を目指したカバ造りに始まります。メストレスは、伝統的に瓶内二次発酵時に王冠ではなくコルクを使用しています。瓶内二次発酵時にコルクを使用するメーカーは極めて珍しく、王冠に比べより複雑な味わいに熟成します。



■ コケット グランレセルバ・ブリュット・ナチュレ

DOカバ ペネデス
ぶどう品種 チャレロ45%、
マカベオ30%、パレリャーダ25%
42ヶ月以上瓶内熟成。
デゴルジュマン後は30か月以上瓶内熟成。
緑のハイライトと淡い金色。非常に繊細で豊富な泡。白桃、洋ナシなど白い果実、グレープフルーツ、パン、ローストした香り。味わいはフレッシュで、非常によく溶け込んでいてクリーミーな泡が持続する。

希望小売価格
6,000円（税別）



■ ヴィソル グランレセルバ・ブリュット・ナチュレ

DOカバ ペネデス
ぶどう品種 チャレロ45%、
マカベオ30%、パレリャーダ25%
天然コルクで60ヶ月以上の瓶内熟成、
デゴルジュマン後30か月熟成。
緑がかった黄金色。非常に細かく進化を遂げた泡がとともエレガント。バニラ、軽いスモーク香、バルサミコ酢のノートが際立っている。ドライアプリコットとレーズン、熟したリンゴの香り。長く持続的な後味は繊細さを強調している。

希望小売価格
6,500円（税別）



■ マス・ビア・ビンテージ グランレセルバ・ブリュット

DOカバ ペネデス
ぶどう品種 チャレロ65%、
マカベオ20%、パレリャーダ15%
12ヶ月間栗の樽でシュール・リー後、
192ヶ月以上瓶内熟成
金色の反射がある麦わら色。ドライフルーツ、白い花、カモミール、焼きリンゴ等の香り。非常に良い酸味とピロードのようなクリーミーな飲み口。素晴らしいバランスでボリューム感のある味わい。

希望小売価格
20,000円（税別）