

ユネスコ世界遺産「ポブレ修道院」と共に長い歴史を歩むワイナリー スペインワイン「アバディア・デ・ポブレ」を発売 — 数量限定！生産量より品質を追求した希少性の高いワイン —

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勸兵衛〕は、スペインワイン「アバディア・デ・ポブレ」の日本における販売権を取得し、3品を数量限定で全国発売いたします。



1. 発売日

2018年10月1日（月）

2. 生産者情報

■歴史あるブドウ畑

アバディア・デ・ポブレは860年以上の歴史を持ち、世界最大規模のワイナリーグループ、コドルニウ・ラベントス社が所有するワイナリーで、スペイン北東部カタルーニャ州コンカ・デ・バルベラ地域に位置するポブレ修道院に併設されています。

■ローカル品種へのこだわり／昔ながらのワイン造り

修道院と共に長い歴史を歩んできたブドウ畑は、100年を超える古樹が成す単一畑で、標高600mと恵まれた場所にあります。他の地域では見られない「トレパット」をはじめとした秀逸なローカル品種のブドウを育成し、修道士たちが何世紀にもわたり行ってきた伝統的なワイン造りの手法を踏襲して、確かな品質のワイン造りを守り続けています。

■品質を追求したからこそその希少性

ワイナリー全体での生産量は年間1万本以下と、少量生産で品質を追求。コンカ・デ・バルベラの輸出への割当は、オペレーション全体の約20%のみと希少性が高く、国内外で注目されています。



修道院と共に長い歴史を歩んできたブドウ畑。100年を超える古樹が成す単一畑で、標高600mと恵まれた場所にあります。



ポブレ修道院は、ワイン造りや建造物の歴史的価値が認められ、1991年ユネスコ世界遺産に登録。毎年12万人が訪れます。

3. 商品概要

商品名： アバディア・デ・ポブレ ティント 赤 2015
(限定840本)

品 種： トレパット、モナストレル、ガルナッチャ、テンブラニーリョ

味わい： フルボディ

内容量： 750ml

希望小売価格： 5,000円(税別)

商品コメント： 色は深みのある紫がかったルビー色。フレッシュ感、果実味、テロワールの3つを追求して造られており、トレパット由来の典型的なホワイトペッパーのようなスパイシーさが特徴です。畑の特徴をダイレクトに反映したそれぞれの品種が生かされており、コンカ・デ・バルベラを象徴するワインに仕上がっています。



商品名： アバディア・デ・ポブレ ブランコ 白 2015
(限定360本)

品 種： マカベオ、パレリャーダ

味わい： 辛口

内容量： 750ml

希望小売価格： 5,000円(税別)

商品コメント： このワインの最大の特徴は「テロワールの反映」で、できる限り余計な手を加えずにワイン造りを行っています。色は輝きのあるレモンイエロー。グレープフルーツなど柑橘類のアロマに白い花やほのかなハーブを感じます。しっかりとしたボディと豊かな果実味、旨味を伴ったかすかな苦味を余韻に感じる、エレガントでふくよかな味わいです。



商品名： アバディア・デ・ポブレ ラ・フォン・ボルターダ 赤
2015 (限定90本)
品 種： トレパット100%
味わい： フルボディ
内容量： 750ml
希望小売価格： 10,000円 (税別)
商品コメント： 天然酵母を使用し、全房発酵で昔ながらのワイン造りを再現
しています。色は深みのある紫がかったルビー色。フレッシュ
で生き生きとした果実味としっかりとしたストラクチュア
のある、トレパットの魅力を最大限に引き出した非常にエレガ
ントなプレステージワインです。

