

カスターニョ ソラネラ グラス¥880 デカンタ¥3480 ボトル¥4900

(深く濃い果実味と、凝縮された香りが特徴のミディアム～フルボディ。有名なワイン評論家ロバートパーカーが絶賛して有名になりました。樽熟成 10 か月。モナストレル種主体、他カベルネソーヴィニヨン種等)

Castaño solanera

パラヒメネス オーガニック ボトル¥3800

(有機栽培ぶどうだけで作られた、身体に優しい認証オーガニックワイン。軽い口当たりながら、樽熟成によるふくよかな果実の味わいを楽しめるミディアムボディ。カベルネソーヴィニヨン 100%)

Parra jimenez

サリア クリアンサ ボトル¥3600

(スペインの地ぶどうを使った、コストパフォーマンスに優れた、まろやかで親しみやすいミディアムボディ。テンプラニーニョ種主体)

Sarria crianza

サングレデトロ ティント ボトル¥3920

(牛のマスコットでお馴染み。スペイン原産のガルナッチャ種主体の、スパイシーなニュアンスの辛口ミディアムボディ)

Sangre de toro tinto

カンポマリン カベルネソーヴィニヨン ボトル¥4300

(力強い果実の味わいが心地よい、カベルネソーヴィニヨンの魅力を存分に楽しめるフルボディです)

Campo marin

エル ヴィンクロ ボトル¥4900

(スペインの地ぶどう、テンプラニーニョを世界に知らしめたマエストロ、アレハンドロ・フェルナンドスのワイン。18 か月の樽熟成が、まろやかで深みのある余韻を引きだします。柔らかい印象のフルボディ。テンプラニーニョ種)

El vinculo

マルケス デ リスカル レゼルバ ボトル¥5800

(スペインを代表する有名ワイン。赤の名産リオハの老舗ワイナリーが造る、なめらかで丁寧な、優しい口当たりのフルボディ)

Marques de riscal

マルケス デ グリニオン スンマバリエタリス ボトル¥8000

(カベルネソーヴィニヨンがもたらす男性的な強さが、樽熟成による深く豊かなこくと融合したフルボディ。カベルネソーヴィニヨン、シラー種他。樽熟成 12 か月)