

スペイン、アラゴン地方の150生産者中 名誉あるベスト・ワイナリーに認定！！

スペイン、アラゴン州ガストロノミーアカデミー（食とワインの文化向上と啓蒙をする組織）が同州に150社あるワイナリーの中で“ボデガス・ランガ社”をベスト・ワイナリーに認定しました。150年間続くランガ社の歴史と毎年多くの賞を受賞することで品質の高さを証明し、生産規模も拡大しながら地域に大きく貢献したことで最優秀ワイナリーに選ばれました。



オーナーのセサル氏

ボデガス・ランガは、アラゴン州のカラタユ地方に位置し、ほとんどが協同組合経営のこの地方で数少ない家族経営のワイナリーです。1867年にワイン作りを始めました。現在は5代目となるセサル氏とファン氏の兄弟が品質を重視したポリシーで、上質のワインとカバを魅力的な価格で販売しています。

***カバの法定熟成期間は最低9ヶ月ですが、このカバは最低15ヶ月以上の熟成を経た上質のお宝カバです！**



ベスト・ワイナリーのディプロマ



商品名：レジェス・デ・アラゴン プリュット・レセルバ
 品 種：マカベオ 75%、シャルドネ 25%
 醸 造：一次発酵後にワインをブレンド、酵母とリキュールを加え瓶詰めし二次発酵を行う。15カ月以上の熟成を経て出荷の際に澱引きしてドサーージュ(7g/L)を行う。
 特 徴：シャルドネがストラクチャー、ボリューム、酸などを与え長期熟成向きのカバとなります。熟成を想わせる繊細な泡立ち、柑橘系の果実やドライフルーツの香りなどフレッシュ感を保ちながら熟成によるトースト香、口当りのふくよかさを感じるものです。

**受賞歴：ペニン・ガイド 2013 年度五つ星を獲得！
 ：ムンドゥスヴィニ 2019 年度金賞受賞！**

規 格：750ml/12 本入

上 代：¥1,650（税別） JAN：8420560000173

*ワインは全て定温コンテナでの輸入及び定温倉庫で管理しております。

ROYAL OF JAPAN
 - Fine Wines & Foods -

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン
 東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
 TEL：03 (3715) 8273