



チリワイン「ヴィーニャ・カサ・シルヴァ」より数量限定品を発売

～21世紀にチリで最も多くのメダルを獲得しているワイナリーより～

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、チリワイン「ヴィーニャ・カサ・シルヴァ」より、瓶内二次発酵製のプレミアム・スパークリングワイン1品、国内ではまだ希少なチリのパタゴニア産ワイン3品を数量限定で発売いたします。



1. 生産者情報

1892年創業のヴィーニャ・カサ・シルヴァ社は、チリのワイン雑誌『Vitis MAGAZINE』2016年ランキングで「21世紀にチリで最も多くのメダルを獲得しているワイナリー」※として紹介されている著名なワイナリーです。サンティアゴ南西のCOLCHA GUA VALLEYに拠点を置き、1,200haの自社畑から年間60万ケース以上のワインを生産しており、輸出先は60ヶ国を数えます。現在の経営者はVinos de Chile（チリワイン協会）の会長も兼務するマリオ・パブロ・シルヴァ氏で、創業から5代目にあたります。

※出典：チリワイン雑誌『Vitis MAGAZINE』Ranking 2016で金賞以上のメダルを獲得したワイナリーランキング（2003～2016）

2. 発売日

2018年5月16日（水）

3. 販売エリア

全国

4. 商品概要

<スパークリングワイン>

「フェルボール・ブリュット 白」は、大手シャンパーニュ・メゾンで醸造責任者であったマリオ・ガイセ氏がこだわり抜いて完成させたプレミアム・スパークリングワインです。伝統的な瓶内二次発酵の手法で造られます。

- ・商品名 フェルボール・ブリュット 白 【限定240本】
- ・希望小売価格 4,500円（税別）
- ・容量 750ml
- ・ブドウ品種 ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%
- ・タイプ 辛口
- ・商品コメント 色調は緑がかった淡い黄金色。グラスに注ぐと繊細な泡が長く続き、ナッツやトーストの複雑な香りが広がります。口に含むと柑橘類やハチミツ、ミネラルといった風味の上品でリッチな味わいで、フィニッシュには心地よい酸味と長い余韻が残ります。



<ワイン>

チリのパタゴニアのアウストラル地方にあるフトロノ・エステートは、ランコ湖を臨む二つの山の間の斜面に位置します。土壌は100%火山灰でトゥルマオ（黒ボク土）に分類され、やや酸性。大陸性の冷涼な気候で、ブドウの成熟期である1～2月の気温は22～24℃です。この冷涼な土地で、「ラゴ・ランコ」シリーズは造られました。

- ・商品名 ラゴ・ランコ ピノ・ノワール 赤 【限定120本】
- ・希望小売価格 4,500円（税別）
- ・容量 750ml
- ・ブドウ品種 ピノ・ノワール 100%
- ・タイプ ミディアムボディ
- ・商品コメント 魅力的で鮮やかなうす桃色。野いちご、サワーチェリー、かすかなシナモンとオレンジピールの砂糖煮の香り。新鮮な赤い果実の酸味とまろやかなタンニンが見事に調和しています。



- ・商品名 ラゴ・ランコ リースリング 白 【限定120本】
- ・希望小売価格 4,500円(税別)
- ・容量 750ml
- ・ブドウ品種 リースリング 100%
- ・タイプ 辛口
- ・商品コメント 青リンゴやシトラス、白い花の香りの中に冷涼なパタゴニアらしさを想わせます。ミネラル感が印象的で、複雑味と心地よい酸味のあるワインです。



- ・商品名 ラゴ・ランコ ソーヴィニヨン・ブラン 白 【限定120本】
- ・希望小売価格 4,500円(税別)
- ・容量 750ml
- ・ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
- ・タイプ 辛口
- ・商品コメント 色調は透き通った黄金色。上品で豊かなライム、洋ナシ、ピーマンのフルーティなアロマはランコ湖とアンデス山脈のテロワールをよく表しています。口に含むとしっかりとしたミネラル感と複雑な酸味、果実味が広がり、濃厚で上品な味わいです。チリ南部の冷涼な地域で造られた繊細さを十分味わえるワインです。

