

Sant Joan
Cava

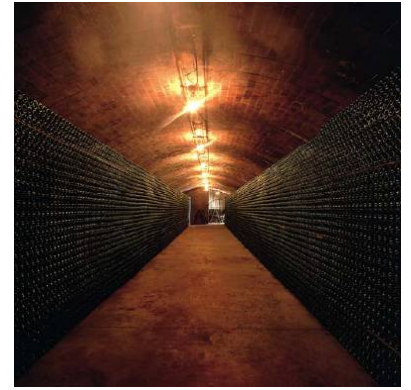


高品質のブリュット・ナチュレ

Sant Joan CAVA



1903年創業のサン・ジョアンヴィンヤードは、カナルファミリーによって運営されてきました。1975年、ミケル・カナル氏と彼の息子、ラモンによってカバの生産が始められました。彼らによって設立されたカナルスカナルス社は近代的な設備と伝統的な製法で高品質なカバを造り続けています。



サン・ジョアン カバは、自社畑のマカベオ、チャレツロ、パレリヤーダが作られ9月から10月にかけて収穫されたぶどうでベースとなるワインを造ります。それぞれ醸造されたワインをワインメーカーがテイastingし、最高のブレンドを決定します。そのワインにイーストと糖分を少し加え、瓶内二次醗酵を行なうためポトリングし、瓶を水平に保たれる状態で地下のワインセラーで保管されます。

13度から15度の室温や暗さまた、静穏が保たれることにより、ワインがより質の高いカバに変わります。この二次醗酵の間、イーストが糖分に反応して細かい炭酸ガスをつくり、カバに個性を与えます。

熟成が完了すると、瓶の底にたまっている澱を取り除きます。澱を取り除く方法は、瓶を特定の角度に傾け、瓶を回転させる工程が始まります。カバを澄んだ上体にするには24~26日かかります。この期間の最後には、瓶はさかさまに置かれ澱を瓶の口に集めます。

瓶の口部分を低温の溶液器に漬け、澱を凍らせてからびんを開け、炭酸ガスの力で凍った澱を取り出します。

これによりカバが少し減るので、ワインと糖分を混ぜたものを加えます。

私たちの「gran reserva brut nature」というカバは、同じビンテージの物が加えられます。

商 品 名	容 量	希望小売価格
サン・ジョアン グラン・レゼルバ ブリュット・ナチュレ	750ml	2,600 円
サン・ジョアン グラン・レゼルバ ブリュット・ナチュレ	375ml	1,800 円

有限会社 オーケストラ

岐阜県下呂市森 967-7

TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074