

最高品質を誇るカバ メストレス

Mestres

“La máxima expresión del Cava”

■1928年から受け継がれている伝統的なカバ

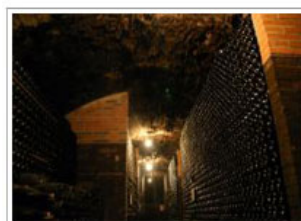
メストレスファミリーは1312年からワインや穀物を販売する一族で、700年の歴史があります。

メストレス・カバの歴史は1928年にホセ・メストレスがスペインの伝統的で最高品質を目指したカバ造りに始まります。スペイン国内の評価はもとより、国際的な品評会でも多数のトロフィーを獲得しているカバの中で最高品質を誇る名品なのです。

『メストレスの伝統』

メストレスは、伝統的で自然な手法を用いてCavaを生産することにこだわっています。

瓶内二次発酵時に王冠ではなくコルクを使用しているCavaメーカーは極めて珍しく、コルクは王冠と比較して酸化しにくいが高価なのです。



■ ヴィソル Visol

ぶどう品種: マカベオ、チャレロ、パレリヤーダ
樽で3ヶ月から6ヶ月熟成し、その後、3年以上瓶内熟成される高品質カバ。落ち着いた深い味わいと上品な泡立ちが特徴です。

希望小売価格 5,000 円 (税別)



■ Mブリュット ナチュレ M Brut Nature

ぶどう品種: マカベオ、チャレロ、パレリヤーダ
24ヶ月以上瓶内熟成される高品質カバ。トースト香のある落ち着いた深い味わいと上品な泡立ちが特徴です。

希望小売価格 3,500 円 (税別)