

# ロベルト・ホタ・ムール ROBERT J MUR



## スペイン国内の数々のホテル・レストランで採用された実力派

元々のセラーは1897年にカバ生誕の場所として知られるサン・サドゥルニ・ダノヤに設立されました。1960年代を通して、カバの中で名声を受け、1988年にカバ業界の中で最も評判の高かったロベルト・ホタ・ムールが大望のプロジェクトとして請け負うことになりました。その計画は醸造工程を合理化するために機械化、テクノロジー化することを含んでおり、セラーマスターの豊富な経験から最新の技術を導入するというものでした。そしてたった数年のうちにブレストージレベルにまで到達し、マーケットの中で最も知られるカバとなりました。常にクオリティの向上とプレゼンテーションの開発をしてきた結果、ヴィニタリーで執り行われた第33回インターナショナルパッケージングコンペティションでブリュット・ナチュレ・グラン・レゼルバが最も良い賞を受賞しました。150haの畑はカルシウムが豊富で、ボリュームは少ないながらも質の良いブドウを生み出します。ロベルト・ホタ・ムールはカバ造りのアーティストとして何年もの間で培った経験と技術を武器に宝石のようなカバを造り出します。伝統的なカバは人生のハレの日にぴったりです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### ロベルト・ホタ・ムール ブリュット ROBERT J MUR BRUT

[DO カバ]

| 色・タイプ                        | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|------------------------------|----|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 泡白・辛口・ミディアムボディ               | NV | 750 | 11.5 | 6  | E04-01XX               | ¥3,200 (税込 ¥3,520) |
| 【品種】 マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ、シャルドネ |    |     |      |    | 【JANコード】 8413686020200 |                    |

常にベストな状態のワインをリリースするために、時には熟成期間が短くても良質なものを出荷することがあります。そのためほとんどは「15か月以上熟成=レゼルバ」なのにもかかわらず、レゼルバ標記をしていません。軽快ながらも酸味と果実味のバランスの良い、こだわりの詰まったワインです。



### ロベルト・ホタ・ムール エスPECIAL・トラディシオ ブリュット・ナチュレ ROBERT J MUR E.T. RESERVA BRUT N.

[DO カバ]

| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|------------------------|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 泡白・辛口・フルボディ            | 2021 | 750 | 11.5 | 6  | E04-0221               | ¥4,500 (税込 ¥4,950) |
| 【品種】 マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ |      |     |      |    | 【JANコード】 8427020110335 |                    |

スペイン国内のミシュラン3つ星レストラン全店で採用されました。瓶内熟成期間24か月。焼き立てのパンやシリアルを思わせる香ばしい香りで、アニス等のスパイスハーブを思わせる複雑で豊かなアロマ。クリーミーな味わいが口いっぱいに広がる、ボリューム感も申し分ないワインです。