



※画像はイメージです

## 幾重もの工夫が織りなす彩り豊かでリッチな風味

ワイン愛好家の間で「圧倒的なコストパフォーマンス」と称賛されるプラ・ヴィネラ。その名はラテン語で「ブドウ園のために」を意味し、大地の恵みとそれを最大限に極める職人技への敬意が込められています。

カリフォルニアの豊かなテロワールを反映したこのワインは、完熟した果実の凝縮感と、洗練されたリッチ感が共存しています。「普段の食卓をワンランク上のレストランへ」変えてくれる一本です。カリフォルニアの太陽が育んだ、華やかで力強いアンサンブルをぜひ体感してください

※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



### プラ・ヴィネラ/シャルドネ・リザーヴ PRA VINERA CHARDONNAY RESERVE

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13.5	12	B03-00	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】 シャルドネ					【JANコード】 784672175272	

バニラやトーストのような力強い樽香とリッチなコクが特徴。料理はサーモンのムニエルや鶏肉のクリーム煮など、バターやクリームを使った濃厚な一皿が最適です。香ばしく焼いたホタテのグリルも、樽の風味と見事に調和します。

樽熟成期間 6~10ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 6.0g/ℓ、トータル酸度 5.0g/ℓ、ph 3.65



### プラ・ヴィネラ/カベルネソーヴィニオン・リザーヴ PRA VINERA CABERNET SAUVIGNON RESERVE

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	12	B03-01	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】 カベルネ・ソーヴィニオン					【JANコード】 784672175289	

カリフォルニア産、コスパ濃厚赤ワインの新骨頂。カシス等、黒系果実の熟した風味に、バニラやチョコレートを思わせる樽香が重なる滑らかでリッチな味わい。洗みは心地よく、余韻が長い。肉のグリル、ハンバーグ、硬質チーズと好相性。

樽熟成期間 10~12ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 7.0g/ℓ、トータル酸度 4.5g/ℓ、ph 3.8



### プラ・ヴィネラ/ジンファンデル・リザーヴ PRA VINERA ZINFANDEL RESERVE

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14	12	B03-02	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】 ジンファンデル					【JANコード】 784672174695	

熟したベリーやカシスの濃厚な果実味に、バニラを連想させる甘い樽香とスパイスが重なるパワフルなフルボディです。甘みのあるソースのステーキやBBQ、照り焼き、肉豆腐など、しっかりした味付けの肉料理と抜群に合います。

樽熟成期間 10~12ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 4.8g/ℓ、トータル酸度 4.6g/ℓ、ph 3.9



### プラ・ヴィネラ/ピノノワール・リザーヴ PRA VINERA PINOT NOIR RESERVE

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13.5	12	B03-03	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】 ピノ・ノワール					【JANコード】 784672175500	

豊かな果実味と、オーク樽熟成由来のバニラ、バターのような濃厚な香りが特徴。味わいは繊細ながらコクがあり、酸味は穏やかでマイルドな口当たり。焼き鳥(タレ)、鴨のロースト、キノコ料理など、旨味のある肉料理や和食と好相性。

樽熟成期間 10~12ヶ月、新樽比率 30%、容量 227ℓ、残糖度 6.0g/ℓ、トータル酸度 4.5g/ℓ、ph 3.9