

使用ブドウ:

マカベオ Macabeu: 25%

チャレツロ Xarello: 50%

パレリヤーダ Parellada: 25%

全てスペイン固有の白葡萄の品種です。

マカベオは非常にバランスのとれた酸をもち、フレッシュでフルーティなワインとなる品種です。

チャレツロはカタルーニャ州原産の品種で、糖度に富み、豊かなボディのワインとなります。

パレリヤーダは高地ペネデスで栽培され、非常にフレッシュ、フルーティで上品なワインとなり、ブレンドによってカバにはつらつさと個性を与えます。

アルコール: 11.5%

糖分: ブリュット・ナチュレは超辛口で糖分添加は無く、自然の残留糖分のみです。

ブリュットは辛口で8g/lの糖分添加で、750mlと375mlの2種類があります。