



CASA SANTOS LIMA

カーサ・サントス・リマ

Casa Santos Lima(カーサ・サントス・リマ) は、ポルトガルワインの生産、瓶詰め、販売を専門とする家族経営の会社です。同社はリスボン、アルガルヴェ、アレンテージョ、ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロの各地域に拠点を置いています。

カーサ・サントス・リマは、数世代前にサントス・リマが築き上げてきたワイン生産事業の継続的な発展を確実にするために設立されました。この事業は、19世紀初頭には既にポルトガルワインの大手生産者・輸出業者となっていたジョアキン・サントス・リマによって始められました。創業者の孫娘であるマリア・ジョアン・サントス・リマと、曾孫であるホセ・ルイス・サントス・リマ・オリヴェイラ・ダ・シルバは、1990年にカーサ・サントス・リマを再建し、ブドウの苗木の大部分を植え替え、農業技術を改良し、生産体制全体を近代化しました。





IMPRUDENTE BRANCO Vinho Verde インプルデンテ ブランコ ヴィーニョ・ヴェルデ

2024年：参考上代¥1,900（税込¥2,090）

原産地呼称(Appellation):
DOC ヴィーニョ・ヴェルデ、白ワイン

品種(Varieties):
ロウレイロ、アrinto、トラジャドウーラ、アヴェッツ

栽培(Viticulture):
植栽密度 3,000 株/ha。主に花崗岩および粘土質土壌。

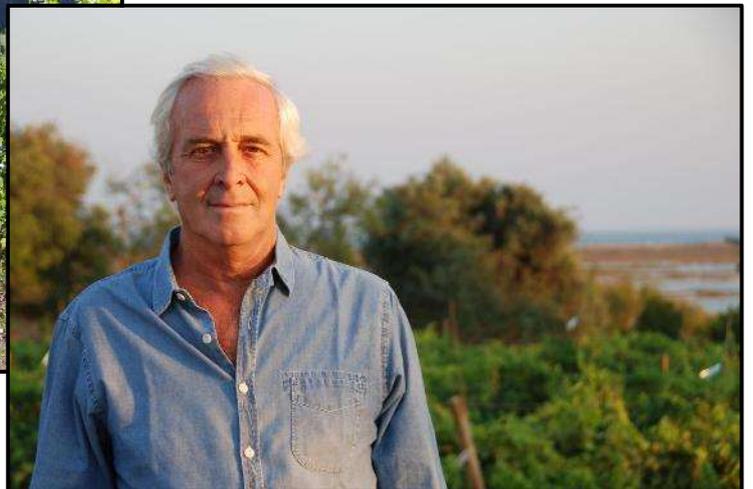
収穫(Harvest):
8 月末から 10 月中旬まで。

醸造(Vinification):
完全除梗後に圧搾。フリーランジュースのみを使用し、12~14℃で温度管理。

アルコール(Alcohol):
11% vol.

色調(Colour):
明るいレモン色。

テイastingノート(Tasting Notes):
この地域で最も有名な 4 つのブドウ品種の香りが完璧に組み合わせられています。その結果は、若く、フレッシュで、フルーティーなワインとなり、優れたクリスピーな酸を備えています。アペリティフとして、またはあらゆる種類の魚料理、シーフード、サラダとのペアリングに理想的です。



JANELAS ANTIGAS GRANDE ESCOLHA Vinho Verde

ジャネラス・アンティガス グランデ・エスコージャ
ヴィーニョ・ヴェルデ

2024年：参考上代¥2,000（税込¥2,200）

原産地呼称(Appellation):
DOC ヴィーニョ・ヴェルデ、白ワイン

品種(Varieties):
アrinto、ロウレイロ、トラジャドウーラ、アヴェツソ。

栽培(Viticulture):
植栽密度 3,000 株/ha。主に花崗岩および粘土質土壌。

収穫(Harvest):8 月末から 10 月中旬まで。

醸造(Vinification):
完全除梗後に压榨。フリーランジュースのみを使用し、12~14℃で温度管理。

アルコール(Alcohol):11% vol.

色調(Colour):レモン色。

テイastingノート(Tasting Notes):
この地域で最も認知されている4つのブドウ品種の組み合わせにより、若く、フレッシュで、フルーティーなワインが生まれ、良好な酸を備えています。単体でも、魚料理、シーフード、サラダとのペアリングにも最適です。

