



QUINTA DE CURVOS



キンタ・デ・クルヴォス

Quinta de Curvos キンタ・デ・クルヴォスは1976年に設立された家族経営のワイナリーで、JaimeジャイムとJoseホセ、Fonsecaホンセカ兄弟が創りました。畑はヴィーニョ・ヴェルデにありNeiva River ネイヴァ・リヴァーの影響を受ける渓谷に位置しています。大西洋の影響と花崗岩の土壌で豊かな日照を受け、特徴的なワインぶどうを造り出します。4ヶ所にある自社畑は合計27ヘクタールあり、Forjaes, Ponte de Lima Barcelos に位置しています。キンタ・デ・クルヴォスは優れた品質、伝統と革新、ワインへの情熱を忘れず、に価値の高いワイン造りを心がけています。



クルヴォス プリュット Curvos Bruto 2017

～細かく弾ける泡、しっかりしたボディを豊かな酸が引締める高品質スパークリング～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：アrinto70%、アヴェッソ30% 容量：750ml
アルコール度：12.5% 色/味わい：泡白/辛口 商品コード：5600847433617

非常に細かい泡が勢いよくグラスの中を循環。ストーンフルーツや熟した果実、白い花、プリオッシュの香り。熟した果実味やアップルパイのような香ばしい風味。全体的には骨格がしっかりしたフルボディですが、濃すぎず、酸も豊かで、メレンゲのような泡とともに引き締まった印象を与え、最後に心地よい苦みを感じられます。飲み飽きのこない高品質なスパークリング。

伝統的な瓶内二次発酵によって造られ、澱と共に12カ月以上熟成。

残糖：6.3g/L 総酸：8.3g/L

*料理との相性*白アスパラガスのソテー・オランダースソース、ホタテのグリル・バターソース、白身魚のポワレ、若鶏とキノコのフリカッセ、ホタテとサーモンのタルタルなど。

参考小売価格：¥3,800 (税抜)



クルヴォス スペリオール Curvos Superior 2021

～ワンランク上の、ヴィーニョ・ヴェルデです！～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：ロウレイロ75%、トラジャドゥラ15%、アrinto10%
容量：750ml アルコール度：12.0% 色/味わい：白/辛口 商品コード：5600847431019

フレッシュなレモンやオレンジの柑橘、青リンゴ、空気に触れると熟した洋ナシや桃、蜜たっぶりのリンゴ、さらにトロピカルなマンゴスチンなど次々と色々なフルーツの香りが飛び出し、スイカズラやミネラルの風味も上品に香ります。微発砲の泡が心地よく舌を刺激し、爽やかな口当たり。味わいにも同様の果実の自然な甘味、酸、ミネラルのニュアンスがバランスよく口の中に広がり、乾いた喉を爽快に潤してくれます。何杯飲んでも飽きのこないフレッシュ&フルーティーな上質ワインです！

2022 Wines of Portugal Challengeにて Gold 受賞

2023 International Wine Challengeにて Bronze受賞

*料理との相性*アパリティフとしても最適ですが、ピンチョスやブルスケッタなどの軽いおつまみ、新鮮な魚介のマリネ、シーフードサラダ、ちらし寿司、手巻き寿司などにもよく合います。

参考小売価格：¥1,900 (税抜)



クルヴォス ロウレイロ Curvos Loureiro 2021

～華やかでアロマティック！雑味のない上品な果実味は万人受けする美味しさ～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：ロウレイロ100% 容量：750ml
アルコール度：12.0% 色/味わい：白/辛口 商品コード：5600847431514

白桃のコンポート、ネクタリン、マンゴーなどのトロピカルフルーツの華やかな香りに加えて白い花を連想させるフローラルな印象、そして、ロウレイロという名前の由来もなったローレルやあさつきのようなハーブの香りもほのかに感じます。トロピカルフルーツの果実味を包む伸びのある酸と上質なミネラルの存在感がワインを上質に上げています。

2022 Wines of Portugal Challengeにて Gold 受賞

2023 International Wine Challengeにて Bronze受賞

*料理との相性*シーフードサラダやマリネ、白身魚のホイル蒸しレモン添えなどレモンやライムをアクセントに加えた料理によく合います。フォーや生春巻きなどのベトナム料理とも相性◎。

参考小売価格：¥2,200 (税抜)





QUINTA DE CURVOS



キンタ・デ・クルヴォス

クルヴォス アヴェッソ Curvos Avesso 2021

～リッチな果実味とフローラルな風味が調和した懐の深い白～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：アヴェッソ100% 容量：750ml
アルコール度：12.5% 色/味わい：白/辛口 商品コード：5600847431118

洋梨や白桃、リンゴの甘やかな蜜やマンゴーのアロマにアカシヤなどのフローラルなニュアンスが柔らかく包み込んでいます。

丸い果実の甘味と穏やかながら伸びやかな酸にミネラル感が加わり、余韻は長く、懐の深い白ワインです。

2022 International Wine Challengeにて Silver 受賞

*料理との相性*ローストチキン、グリルチキンのサラダ、白身魚のソテー、魚貝の天ぷら、ポークピカタ等。

参考小売価格：¥2,500 (税抜)



クルヴォス アルバリーニョ Curvos Alvarinho 2021

～芳醇な果実味、ミネラルとコク！エレガントでしっかりした白ワイン～

生産地区：ポルトガル/ミーニョ 品種：アルバリーニョ100% 容量：750ml
アルコール度：12.5% 色/味わい：白/辛口 商品コード：5600847431217

ミーニョ地方で栽培される最高級の品種アルバリーニョ100%で造られています。熟した果実と繊細な花のアロマ、海を連想させるミネラルの香りは、複雑かつ芯の強さやエレガンスを感じます。芳醇な果実味、ミネラルと厚みのある液質は複雑でストラクチャーがあり、飲みごたえのあるしっかりした白です。

2023 International Wine Challengeにて Gold 受賞

2022 Mundus Vini にて Gold 受賞

*料理との相性*白身魚のお刺身やカルパッチョ、スモークサーモンのディルとレモン添え、白身魚のレモン蒸し、魚介のアヒージョ、エビの塩焼き、炙りほたて貝柱のレモンソース、魚介類の天ぷら、ハモンイベリコ等。

参考小売価格：¥3,000 (税抜)



クルヴォス レゼルバ Curvos Reserva 2017

～アヴェッソと樽のハーモニーが奏でる品格の上質白ワイン～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：アヴェッソ100% 容量：750ml
アルコール度：13.5% 色/味わい：白/辛口 商品コード：5600847433815

アヴェッソの選りすぐられたぶどうのみを使って造られた上質の白ワイン。熟した洋梨やリンゴの香りに樽由来のバニラの香りがバランスよく調和し、複雑で厚みがあり、余韻の長いワインに仕上がっています。

フレンチオーク新樽にて12カ月熟成。

2020 Decanter にてBronze 87 points

2018 Mundus Vini にて Silver 受賞歴

*料理との相性*鶏肉のクリーム煮、ホワイトシチュー、舌平目のムニエル、オマールエビのバターソテーなどメインディッシュと合わせたい。

参考小売価格：¥4,000 (税抜)





QUINTA DE CURVOS



キンタ・デ・クルヴォス

クルヴォス ロゼ Curvos Rose 2021

～「フレッシュ&ドライ」今求められるロゼ～

生産地区：ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ 品種：パテイロ60%、エスパテイロ30%、ヴィニャン10%
容量：750ml アルコール度：11.0% 色/味わい：ロゼ/辛口 商品コード：5600847431316

上品でフレッシュな白桃やスモモの香りに、ミネラルの存在感がより複雑で上質な香りへと導きます。ドライな第一印象が特徴。控えめな果実の甘みとミネラリーな風味、後半に心地よい苦みとミネラルが感じられ、「フレッシュ&ドライ」な上品かつ飲み飽きしない、料理を引き立ててくれるまさに今求められるロゼワインです。

*料理との相性*素材の味を活かした料理、サーモングリル、蒸し鶏、豚しゃぶ、マグロのタルタルなど。

参考小売価格：¥2,200 (税抜)



プローヴァ セガ Prova Cega 2019

～スパイシーでスタイリッシュな赤ワイン～

生産地区：ポルトガル/ドウロ 品種：トウリガ・ナショナル50%、トウリガ・フランカ25%、ティンタ・ロリス25%
容量：750ml アルコール度：13.5% 色/味わい：赤/フルボディ 商品コード：5600847430814

赤系の果実に、ブラックカラントなどの黒系ベリーの香りやインク、樹脂、甘草、黒コショウなどのスパイス系の香りが鼻をくすぐります。ピリッと舌に感じる刺激が心地よく、その後にプルーンのような果実の甘みを感じます。タンニンはきめ細やかで、ある程度液体に溶け込んでいるのでタンニンの剛健さは感じられずなめらかな後口を導くスタイリッシュな赤ワインです。

2022 IWSC (International Wine and Spirit Competition) にて Bronze 受賞

*料理との相性*黒コショウ味のステーキ、四川料理、ウナギの蒲焼山椒風味、鮑ソテー肝ソース添え、ラム肉のグリル、ジンギスカンなど。

参考小売価格：¥2,400 (税抜)



プローヴァ セガ レゼルバ Prova Cega Reserva 2019

～最高のブドウのみで造られるシリアルナンバー付きの希少で上質な赤～

生産地区：ポルトガル/ドウロ 品種：トウリガ・ナショナル50%、トウリガ・フランカ25%、ティンタ・ロリス25%
容量：750ml アルコール度：14.5% 色/味わい：赤/フルボディ 商品コード：5600847433716

合計3400本しか生産しておらず、すべてのワインにシリアル番号がついています。ブルーベリー、ブラックカラントなどの香りが充実し、ブドウの質の高さが際立っています。そこに涼しげなハーブや若干の鉄分を含んだミネラル、クローヴなどのスパイスの香りなどが複雑に交り合い一体となっています。凝縮した果実の存在感、ハーブ、心地よい酸、スパイス、細かいタンニンの各要素が上品さを保ちながら絶妙に調和しています。ポルトガルの気品のようなものが感じられる逸品です。フレンチオークで9ヶ月間熟成。長期熟成できるポテンシャルを持っています。

2022 Mundus Vini にて Gold 受賞

2022 Decanter にて Silver 90 points

2023 International Wine Challenge にて Silver 受賞

*料理との相性*サーロイン、赤身肉のステーキや鉄板焼き、ラム肉のグリルなど。

参考小売価格：¥4,800 (税抜)

