

Mercían



FINCA
CONSTANCIA

【ワンウェイ容器について】

飲食店様が業務用に使われたワンウェイびん・ペットボトル・缶の空容器は、廃棄物処理法により飲食店様ご自身で処理することになっており、空容器の処理にかかる費用は、飲食店様でご負担いただくことになっております。事業廃棄物として処理する場合は、各市町村で定められたルールに基づき処理ください。



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



スペインのワイン造りに革新を起こす 世界遺産の街「トレド」



フィンカ・コンスタンシアは、世界的に有名なシェリーメーカーであるゴンザレス・ピアス社が2006年に設立したワイナリーで、マドリッドから約70キロ離れたトレドに位置しています。

土壌と気候に関して、さまざまな研究が行われたこのワイナリーのコンセプトは、スペインのワイン造りにおいて革新を起こすという力強いものです。

革新とは、「個々の持つ機能を融合させることでワイナリーとして完璧になること」を指しています。



フィンカ・コンスタンシア

最もモダンで科学的なワインづくりを 実践するワイナリー

マイクロクライメイト（微気候）を考慮した畑づくりを実践。
約200ヘクタールの畑を、82の区画に細分化し各々のブドウ品種と相性が良い
区画の土壌でブドウの栽培を行っています。

女性ワインメーカー、ベアトリス・パニアグア氏の手掛けるワインは"ワイン・アド
ヴォケート誌"などで高く評価されています。フレッシュで果実味溢れ華やかなワ
インからは常に新しい事へ挑戦し続ける“彼女らしさ”を感じる事が出来ます。



女性ワインメーカー ベアトリス・パニアグア



ALTOZANO

アルトザーノ

アルトザーノはフレッシュで果実味豊かなワインです。ラベルにはフィンカ・コンスタンシアが位置するスペインの世界遺産の街『トレド』のシンボルである宝石や剣のモチーフがデザインされています。



アルトザーノ テンブラニーリョ&シラー

ブドウ品種／テンブラニーリョ50% シラー50%

ブラックプラムを思わせる熟した果実のアロマ、スミレのようなフローラルな花の香り、樽熟成由来のスパイスのニュアンスが感じられます。丸みがあり、柔らかで複雑味のある味わいをお楽しみください。

アルトザーノ テンブラニーリョ

ブドウ品種／テンブラニーリョ100%

濃いルビー色。赤や黒系の秋のフルーツ、熟したカシスやチェリー、ユーカリやミントを思わせる香り。スモークーザ、キャラメルやキャンディーなどのあめ菓子、ヴァニラのニュアンスが樽熟成からもたらされています。きれいに溶け込んだタンニン、ジャムや黒系の熟したフルーツなどが絶妙なバランスの、スムーズでシルクのような口当たりのワイン。

アルトザーノ ヴェルデホ&ソーヴィニヨン・ブラン

ブドウ品種／ベルデホ70% ソーヴィニヨン・ブラン30%

緑がかった淡い黄色。花や洋ナシ、モモ、パイナップル、キウイなどの南国系果実のアロマにフェンネルやミントなど葉や草のような緑みのあるヒントが感じられます。ベルデホの苦みが後口に感じられ、新鮮で心地よいミネラル感のあるフィニッシュ。バランスがよくボリューム感があり長く続く余韻を楽しめます。

FINCA CONSTANCIA

フィンカ・コンスタンシア

フィンカ・コンスタンシアシリーズのワインは、手摘みブドウを使用し非常に丁寧な工程で醸造されています。特別な日に飲むのにぴったりなワインです。



フィンカ・コンスタンシア アルトス・デ・ラ・フィンカ

ブドウ品種／プティ・ヴェルド60% シラー40%

クランベリーやチェリーなどの黒い果実のアロマの中に、ダークチョココレートのヒントを感じます。タンニンは非常にまろやかで口に含むと赤いバラを思い起こさせます。ほのかなカシスのアロマや、ホワイトペッパー、シナモンのようなスパイスを楽しむことができるこの絶妙なブレンドは、ブドウが育ったヴィンヤードの素晴らしさを喚起させます。

フィンカ・コンスタンシア パルセラ23

ブドウ品種／テンブラニーリョ100%

紫がかったチェリーのような美しいルビー色。ブラックベリーとキイチゴのアロマの中に、ビターチョコレートとコーヒーのヒントが感じられます。テンブラニーリョらしい果実味と、存在感のある力強いタンニンやスパイスのニュアンスが絶妙なバランスのワインです。

フィンカ・コンスタンシア パルセラ52

ブドウ品種／ベルデホ100%

熟成したナシやモモの香りと花のアロマが感じられます。口当たりは非常にフレッシュでスムーズ。フルーティでありながら、微かなトーストのニュアンスも楽しむことができます。非常にエレガントで味わい深いワインです。

※ブドウ品種はヴィンテージによって変更になる場合がございます。