BONILI JAPAN CO., Ltd.

ボニリジャパン株式会社

ポルトガルワイン試飲会出展アイテムリスト 2022.11.09 TOKYO

■ Lima Smith リーマ&スミス

Vinho Verde - ヴィーニョ・ヴェルデ / Douro - ドウロ

2019

2021

No.1 - トルメス ブランコ No.5 - コヴェーラ アヴェッソ

標準価格: **¥1,75**0

¥1,990

標進価格·

¥1,650

標進価格·

¥2,530

アヴェッソ 50%、アリント 50% 青リンゴ系のアロマに、少量の炭酸が心地良い若々しい ヴィーニョ・ヴェルデ やや辛ロでオールマイティな一本 #1,930 ¥1,930 アヴェッソ 100% 柑橘系果実に加え、トロピカルフルーツ、花のニュアンス アロマは繊細でエレガント、バランスの取れたミネラル感

(コデガ・ド・ラリーニョ、ラビガド)

フレッシュなトロピカルフルーツと花の香り

白・辛口

白·辛口

No.6 - コヴェーラ アリント

TECEDEIRAS

No.7 - フロール ダス テセデイラス ブランコ 標準価格:

アリント 100% しっかりとした酸、力強い柑橘系果実のアロマ ドライなフィニッシュ

白·辛口

白·微発泡

FLOR DAS
TECEDEIRAS
DOURC
TO THE PROPERTY OF T

土着品種計 2 種のブレンド

No.9 - フロール ダス テセデイラス ティント

赤 2015 標準価格: ¥2,840

2020

土着品種計 6 種のブレンド (トゥリガ・ナシオナル、トゥリガ・フランカ、ティンタ・アマレア、ティンタ・バロッカ、ティンタ・ロリス、ティント・サオ) 濃いルビー色、若々しい赤果実・プラムのノート

■ Casa Santa Eulalia カーサ・サンタ・エウラリア

ステンレスタンク発酵、重たすぎずすっきりとした飲み口

Vinho Verde - ヴィーニョ・ヴェルデ

No.2 - エウラリア アルバリーニョ・トラジャドゥーラ

白·辛口

No.3 - エウラリア アルヴァリーニョ

白・辛□

赤

Com Souts

Culália

花崗岩質土壌、20kg Box を用いて手収穫、100%除梗、 ステンレススチールにて発酵、酸が低めでボディのあるトラジャドゥーラ をブレンドし、よりバランスの取れた仕上がりに。

2019

2020

ta lagrand Const States

ANNO Eulália

花崗岩質土壌、20kg Box を用いて手収穫、100%除梗、ステンレススチールにて発酵、フレッシュでエレガントなアロマ

2020

2016

■ SOITO WINES ソイト・ワインズ

白・辛口

Dão - ダン

標準価格:

¥2,530

標準価格:

¥1,970

標準価格:

¥2,710

No.4 - ソイト ブランコ エンクルザード

No.8 - ソイト ティント

EN CRUZADO SOITO

DOC ダン 白果実系の豊かなアロマを中心にエレガントで バランスの取れた辛口白 一部フレンチオーク樽にて 4ヶ月熟成



DOC ダン、トゥリガ・ナシオナル主体 繊細かつ複雑な完熟した赤フルーツのアロマ しっかりとしたポリューム感あり フレンチオーク樽にて 9 ヶ月熟成

■ Quinta de Santa Eufémia キンタ・デ・サンタ・エフューミア

栽培から醸造・瓶詰めまで一貫して自社で行う家族経営メーカー

5 日間の発酵・醸しプロセスを経て熟成される定番の一本

ノンフィルターで瓶詰めされるため、澱が出やすくなっています。

Douro, Port Wine - ドウロ・ポートワイン

No.10 - ファイン ホワイト ポート

No.11 - ファイン ルビー ポート



樽熟成:約3年

標準価格: ¥2,410

PORTO Fine Ruby Quinta Santa Eufémia 樽熟成:約4年

標準価格: ¥2,410

栽培から醸造・瓶詰めまで一貫して自社で行う家族経営メーカー 5 日間の発酵・醸しプロセスを経て熟成される定番の一本 ノンフィルターで瓶詰めされるため、澱が出やすくなっています。

■ J. Faria & Filhos ש. סיים א דעים א

Madeira - マデイラ

No.12 - マデイラ 3 年 メイオ セコ No.13 - マデイラ 3 年 メイオ ドセ

MADEIRA
WINE
D.O.P.
TIME OF DA ADDRESS

マデイラワインを手掛ける数少ない生産者の一つ 品種:ティンタ・ネグラ 料理用途だけでなく、飲んでも軽快な味わいからほどよい甘み、引き締まった味わい

標準価格: ¥2,180

No.14 - マデイラ ラム 970

No.15 - マデイラ ラム 980



6 年熟成

Alc. 40%

標準価格: ¥4,600



3年、6年、21年のブレンド

標準価格: ¥5,660

Alc.40% ボディがあり複雑な味わい

ストレートな味わいで力強い