

当店イチオシ！高品質なアルゼンチンワイン！

Finca SOPHENIA フィンカ ソフェニア E.S. VINO エスヴィノ

フィンカ・ソフェニアは、ロベルト・ルカ氏とグスタヴォ・ベンヴェヌート氏の二人により1997年に設立。アンデス山脈の麓にある標高 1,200mの場所に位置しています。ワイナリー名の「ソフェニア」はベンヴェヌートの娘ソフィアと、ルカの娘エウヘニアの名前を合わせたもので、二人の娘達もワイナリーに参画し、“伝統”と“革新”の融合によって若い世代が素晴らしいワインを生み出しています。将来性豊かで、生産者の熱意をしっかりと感じられる安心のワイナリーです。



写真右 エウヘニア
左 ソフィア



エスヴィノ

マルベック

ミディアムフル **赤**
オーク樽3~4 カ月熟成

アルゼンチンを代表する赤ワイン用ぶどう「マルベック」を100%使用。コクのある果実味とタンニンのバランスが良く、しっかりめの赤がお好きな方にオススメ。肉料理によく合います。



エスヴィノ

カベルネソーヴィニヨン

ミディアムフル **赤**
オーク樽3~4 カ月熟成

非常にバランスの良いカベルネソーヴィニヨン。高いコストパフォーマンスと安定した品質でワインメニューの柱の赤ワインとして、多くのお客様からご好評いただいております。



エスヴィノ

トロンテス

辛口 **白** ステンレスタンク熟成

アルゼンチンを代表する白ワイン用ぶどう「トロンテス」を100%使用。一番の特徴は花やマスカット様のアロマ。フローラルな香りと柑橘系の果実味が特徴。フレッシュ&フルーティーな白。



エスヴィノ

シャルドネ

辛口 **白** ステンレスタンク熟成

白ワインの王道「シャルドネ」100%樽熟成を行わず、フレッシュな果実の味わいを生かしています。幅広いお料理と合わせられる万能型の辛口白ワインです。

フルボトル(750ml)