

LA LINDA

—— ラ・リンダ ——



アルゼンチン最古の家族経営ワイナリーの1つ、
ルイージ・ボスカ社が贈る、
コストパフォーマンスワイン。

アルゼンチン老舗ワイナリー ルイー・ボスカ社

アルゼンチンで最も古い家族経営ワイナリーの1つ。
オーナーのアルベルト・アリス氏はブティックワイン生産者として、世界的にその評価は高く、5つ星ホテル、ミシュラン3つ星レストラン等を中心とした超高級店に販売。

近年、ワイン輸出が飛躍的に伸びているアルゼンチンには歴史の浅いワイナリーが多い中、1901年に創業されたルイー・ボスカ社は世界中から注目的。それは100年を超える家族経営の伝統「創業家からの伝統を引き継ぐため、ワインの品質にふれがたい」ことにあったと言われている。

「ラ・リンダ」はルイー・ボスカ社の特徴を引き出す代表的自家ぶどう畑（フィンカ）の産。メンドーサ州の銘醸地、ルハン・デ・クージョでワイン栽培に最適平均標高960mの高地にある32ヘクタールのフィンカ。平均樹齢50年がその品質の高さを生み出す秘密か。



3ヶ月の樽熟成を行うバラエタルシリーズ。手軽な価格で、コスト・パフォーマンス抜群

アルゼンチンで大成功をしたと言われる
マルベックの典型

FINCA LA LINDA MALBEC

フィンカ・ラ・リンダ マルベック

スパイスとチェリーの香る、情熱的な紫色の赤ワイン。果実の感覚が口の中で広がり、余韻が長く続く。成熟されたタンニンは、フレンチオーク樽、アメリカンオーク樽で3ヶ月間熟成した結果。力強さも感じさせる、アルゼンチンが誇る品種名入りの美味しいワイン。

希望小売価格：1,500円（税別）

葡萄品種：マルベック 100%

樽熟成：3ヶ月

JANコード：7791203000517



マルベックに次いでアルゼンチンでの生産量
第2位の世界が注目の赤ワイン

FINCA LA LINDA BONARDA

フィンカ・ラ・リンダ ボナルダ

アメリカンオーク樽で3ヵ月間熟成。樽と赤い果実やドライいちじくの香り。明るくビブーレッド色。フルボディーで口あたりが滑らか。ほどよい濃縮感の中に、やわらかな酸味と野性味があり、上品な余韻が長くつづく。

希望小売価格：1,500円（税別）

葡萄品種：ボナルダ 100%

樽熟成：3ヶ月

JANコード：7791203001323



女性に大人気。
普段の食事（和食）との相性抜群

FINCA LA LINDA TORRONTES

フィンカ・ラ・リンダ トロンテス

サルタ州の最適な土壌で栽培されたトロンテス。明るくグリーンがかった黄色。ローズヒップとラベンダーの花のような香り。甘さとバランスの良い酸味が口の中に広がる。マスカットや白桃などの風味も持ち合わせ、滑らかな余韻が楽しめるライトな辛口。

希望小売価格：1,500円（税別）

葡萄品種：トロンテス 100%

JANコード：7791203001316



白身魚の料理やソフトチーズによく合う、
飲みやすいヴィオニエ

FINCA LA LINDA VIOGNIER

フィンカ・ラ・リンダ ヴィオニエ

色合いは淡い黄金色。蘭やムスク、熟れたアブリコットのアロマ。舌触りは滑らかで酸がはっきりと感じられる。味わいはフレッシュながら、長い余韻も楽しめる。飲みやすくクリーンで透明感のあるヴィオニエ。

希望小売価格：1,500円（税別）

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

JANコード：7791203000913

