



マンズ・エクストラ ブリュット・レゼルバ

希望小売価格 8,000 円(税別)

品種:ジャンパル 100%

度数:12.5 度 ケース 6 本入

バーコード:5600340050571

小粒で収量の限られる固有品種ジャンパル、しかし畑での仕事を怠らなければ非常に高いポテンシャルを発揮するぶどうで、そのクオリティの高さに魅せられ、絶滅したと考えられていたぶどう品種を復活！土壌は粘土石灰質、手摘みされた葡萄は空気圧式圧搾器で優しく破碎し、雑味の無い良い果汁を得ています。瓶内 2 次発酵後、シュール・リーで澱との熟成を 18 カ月間行っています。



マンズ ドナ・ファティマ

希望小売価格 6,200 円(税別)

品種:ジャンパル 100%

度数:13 度 ケース 6 本入

バーコード:5600340050304

ブリュット・レゼルバと同じジャンパルで出来ており、口当たりはピロードのようで、アロマティックでしっかりとした酸味があります。クリーンで驚くほどフレッシュで、心地よく余韻のある後味。

ぶどうは除梗し、発酵前マセラシオン。発酵プロセスは、温度管理された小さなステンレス スチール タンクで行われました。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。





マンズ プラトニコ・レゼルバ

希望小売価格 3,500 円(税別)

品 種 : トウリガ・ナシオナル 50%、
アラゴネス (テンプラニーリョ) 40%、シラー 10%
度数 : 13.5 度 ケース 6 本入
バーコード : 5600340051028

土壌は粘土石灰質で大西洋の影響を受ける海洋性気候。収穫したぶどうは
手作業で選果し、除梗は全てでなく、一部を残してマセレーションを行っています。
樽熟成はフレンチオークとアメリカンオークのミックスバレルで 3 ヶ月間。
果実味豊かでトウリガ・ナシオナルからくる、よく熟して凝縮した赤果実や
フローラルなアロマが特徴です。



マンズ リスボア・ロゼ

希望小売価格 3,100 円(税別)

品 種 : カステラン 100%。
度数 : 13 度 ケース 6 本入
バーコード : 5600340051196

前菜、寿司、貝類、サラダ、パスタにも最適です。
発酵前の浸軟、不活性環境下で 12 ° C の温度に制御。抽出後、果汁は
静的清澄化プロセスにかけられます。発酵プロセスはステンレス スチール タンクで
行われ、温度は 14 ° C から 16 ° C に制御されます。発酵はステンレス
スチール タンクで 4 か月熟成した後、香りの保存性を高める条件下で行われます。
イチゴやラズベリーなどの赤い果実を思わせる複雑でフルーティーな味わい。
滑らかで甘いバターのような風味と、ナチュラルでフレッシュな味わいがバランスよく調和しています。





マンズ コンタドール・エストリアス

希望小売価格 3,600 円(税別)

品 種: シラー60% / トゥリガ ナシオナル30% / プティ・ヴェルト10%

度数: 14 度 ケース 6 本入

バーコード: 5600340050137

シェレイロスに済んでいる動物たちをモチーフのラベルを持つ人気シリーズ！
リスボンから約 40km 南に位置するセトゥーバルの北部に位置する Palmera パルメラ。
年間を通して少雨乾燥した気候、シェレイロスより気候も暖かく、地中海性気候。
よりパワフルでタンニックな味わいになる。ブドウは皮と共に、ステンレスタンクで 3 ヶ
月間発酵、70% をステンレスタンク、30% をオーク樽（フレンチ / アメリカン）で
12 ヶ月熟成。



マンズ ペネド・ド・レシン

希望小売格 3,000 円(税別)

品 種: アラゴネス・トゥリガ

度数: 13 度 ケース 6 本入

バーコード: 5600340051271



すっきりと表現力豊かで、熟したブラックカランの甘い香りを強調すると同時に、
トゥリガ・ナシオナルを象徴するエレガントなアロマも感じられます。
口の中で芳香が広がる味わいを再発見してください。口当たりはなめらかで、
直接的で、ベルベットのようなワインです。その余韻が楽しめます。
チーズや肉料理全般、特に焼き肉との組み合わせがおすすめです。