

季節を問わず楽しめる

キンタダハーザのこだわりが詰まった

ヴェーニョ ヴェルデ




QUINTA DA RAZA
A FAMILY ESTATE SINCE 1769

キンタダハーザ

キンタダハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P. ヴィーニョヴェルデのサブリージョン、「バシュト」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18世紀にまで遡ることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5代目のジョゼディオゴ テイシェイラ コエリョによって運営されています。1987年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50haの畑を所有し、年間70万本のワインを生産しています。『ワイン アドヴォケート』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。



5代目のジョゼディオゴ テイシェイラ コエリョと、妻のマファルダ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

軽快な飲み口が楽しめる“エントリーレベル”

「RAZA」シリーズはエントリーレベルのワインで、3種類の土着品種をブレンドして造ります。
“長期熟成にも向く高品質なヴィーニョ ヴェルデ”と称されるキンタ ダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。
ヴィーニョ ヴェルデの特徴を持ちつつ、しっかりと果実感があり、季節を問わず楽しめます。



「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」 “金賞” & “Best of Show Vinho Verde” 受賞！

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023 Vinho Verde Raza Branco

3種類の土着品種のブレンドによる爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15~21日間行います。

白・辛口 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：アリント 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%
熟成：ステンレスタンク
品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



3種の土着品種で造るヴィーニョ ヴェルデのロゼ 様々な料理と楽しめるフードフレンドリーな味わいが魅力

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023 Vinho Verde Raza Rose

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで行います。

ロゼ・辛口 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン
熟成：ステンレスタンク
品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

トラジャドウーラ 100%で造る“ペット ナット”もおすすめ！

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 Raza Pet Nat Branco

土着品種のトラジャドウーラを100%使用して造るペット ナットです。フィルターをかけていないため、澱があり、濁りが生じていますが、これによってワインのフレーバーに複雑さが加わっています。フレッシュな果実の生き生きとした味わいが広がります。このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10~14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が完了して発泡性ワインとなります。

白・スパークリング・辛口 <Alc. 12.0%> <王冠>
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 生産者：キンタ ダ ハーザ
葡萄品種：トラジャドウーラ 100%
品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

