



乾杯を
もっとおいしく。

2020年10月29日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「ヌヴィアナ カバ<ブリュット>」新発売

スペイン国内カバ売上No.1ワイナリー (注1) コドーニュ社が手掛けた
繊細で豊かなアロマが特長の本格的なカバ

サッポロビール(株)は、「ヌヴィアナ カバ<ブリュット>」を、11月4日に発売します。

この商品は1872年にスペインでシャンパーニュと同じ伝統方式(瓶内2次発酵)によるカバを初めて誕生させ、全世界に広げたコドーニュ社が手掛けた本格的なカバです。

原料には、特有の温暖な気候に育まれたカタルーニャ地方の良質なぶどうを使用しています。製法はぶどう品種ごとに1次発酵を行い、ブレンド後に15~17℃の地下セラーで瓶内2次発酵し、更に9ヶ月間熟成しています。

繊細で豊かなアロマがありフレッシュでフルーティーな飲み口が特長で、シーンを選ばずお楽しみいただけます。スペイン国内カバ売上No.1ワイナリー(注1)が手掛けた本格辛口カバをお楽しみください。

(注1) Nielsen2020 2019年スペイン国内におけるカバ販売金額において。

記

1. 商品名 ヌヴィアナ カバ<ブリュット>
2. パッケージ 750ml びん
3. 品目 果実酒(発泡性)
4. 発売日・地域 2020年11月4日・全国
5. アルコール分 11.5%
6. 商品特長 バランスがよくフレッシュ感が心地よい本格辛口カバ。
 リンゴ、洋ナシ、レモン、トロピカルフルーツなどのアロマ。
 かすかなトーストやナッツの香り。
7. 参考小売価格 1,100円(税抜)
 ※参考小売価格は、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。



以上