

8LEGENDS

www.8legends.com



8

LEGENDS

あなたの心を揺さぶる物語を宿した、伝説のワイン。

豊かな葡萄畑から生まれた、珠玉のワイン。

地域に受け継がれる品種を用い、農家と醸造家が丹精込めて仕上げた特別な一本。

良き仲間と、美しい料理と共に、一口ごとに喜びを分かち合うために生まれたワイン。

ワイン、文化、物語、そして芸術を愛する人々へ捧ぐ。

繊細にして官能的、そして健やかな味わい。

Leyenda del Caballero

Cabernet Sauvignon

「昔、ある伝説が語る
戦いに臨む前夜、騎士団の者たちは
最上のワインを酌み交わしたという。」

👁️👂👄 テイスティングノート

深みのあるチェリーレッドの色調。
香りは赤い果実をしっかりと感じさせ、
ほのかにスマイルを思わせる華やかなフローラルノートが漂う。
口当たりはやわらかく、タンニンは上品で滑らか。
口中では構造があり、シルキーな余韻が心地よく続く。

🍴 ペアリング

赤身肉やジビエ料理、七面鳥や豚肉の料理とよく合います。
また、スパイスの効いた料理、ハム類、そしてロックフォールのようなチーズ
とも理想的な組み合わせです。

🏔️ ハイライト

標高ほぼ1000メートルに位置する葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と、石の多い土壌が特徴。

🍁 収穫 9月上旬

🍇 ぶどう:
Cabernet-Sauvignon 100%

💧 タイプ:
赤・辛口

🕒 熟成:
若々しいワイン

% アルコール度数:
14.0%~14.5%

📍 地理的表示:
VTC (カスティーリャ地方の地酒)

🧪 分析値:
総酸度: 5.2 g/L
揮発酸: 0.5 g/L

🍷 pH: 3.7

📦 糖分: 2.9 g/L

🌡️ 提供温度: 12~14 °C

🍷 ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 325 mm

📄 容量: 750 mL



8LEGENDS

Leyenda del Caballero

Merlot

「かつて伝説が語る
戦いの前夜、騎士団の者たちは
最上のワインを味わっていたという。」

👁️👂👅 テイスティングノート

美しいルビー色を呈し、香りには力強い果実味に加えて、ほのかなミネラル感とバルサミックなニュアンスが広がり、メルロー愛好家にはたまらない魅力を放つ。口中ではブラックベリーの明確な風味とスパイスのアクセントが感じられ、非常に表情豊かで、甘美さと長い余韻が印象的なワイン。

🍴 ペアリング

セミキュアタイプのチーズ、ジビエ、米料理、さらには肉料理や豆料理の煮込みとも好相性。

🏔️ ハイライト

標高およそ1000メートルの葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と石の多い土壌が特徴。

🍁 収穫: 9月上旬

🍇 ぶどう:
Merlot 100%

💧 タイプ:
赤・辛口

🕒 熟成:
若々しいワイン

% アルコール度数:
14.0%~14.5%

📍 地理的表示:
VTC (カスティーリャ地方の地酒)



🧪 分析値:
総酸度: 5.2 g/L
揮発酸: 0.6 g/L

🍷 pH: 3.7

📦 糖分: 2.7 g/L

🌡️ 提供温度: 16~18 °C

🍷 ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 325 mm

📄 容量: 750 mL



8LEGENDS

Leyenda del Caballero

Syrah

「かつて、ある伝説が語ります。
戦いの前夜、騎士団の者たちは、最上の葡萄酒を酌み交わしていたとー。」

👁️👂👄 テイスティングノート

深いチェリーレッドの色調。赤い果実の力強い香りに、スマイルを思わせる華やかなフローラルノートが重なる。口当たりはやわらかく、タンニンは上品で滑らか。構造のあるシルキーな口中感が心地よく続く。

🍴 ペアリング

赤身肉やジビエ、七面鳥や豚肉の料理と好相性。
また、スパイスの効いた料理、ハム類、そしてロックフォールのようなチーズとも理想的に調和する。

🏔️ ハイライト

標高およそ1000メートルに位置する葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と、石の多い土壌が特徴。

🍁 収穫: 9月上旬

🍇 ぶどう:
Syrah 100%

💧 タイプ:
赤・辛口

🕒 熟成:
若々しいワイン

% アルコール度数:
14.0%~14.5%

📍 地理的表示:
VTC (カスティーリャ地方の地酒)

🧪 分析値:
総酸度: 5.2 g/L
揮発酸: 0.5 g/L

🍷 pH: 3.7

📦 糖分: 2.9 g/L

🌡️ 提供温度: 12~14 °C

🍷 ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 325 mm

📄 容量: 750 mL



8 LEGENDS

Leyenda del Monje

静寂に包まれた修道院。
その厚く神秘的な石壁の内側で、
偉大なワインが育まれていく。

👁️💡👤 テイスティングノート

品種由来の個性と地中海らしさを感じさせる、エレガントなブーケを備えたワイン。深みのある魅力的な赤色。
口当たりはやわらかく、熟した果実のバルサミックな香りに、オーク樽熟成によるトースト香が重なる。非常に表情豊かで、スペイン南東部の特徴をよく表したワイン。

🍴 ペアリング

あらゆる種類の肉料理やバーベキューのローストとよく合う。

🏔️ ハイライト

モナストレルは非常に力強い品種で、主にフミーリャ地域に多く見られる。

🌾 収穫: 10月上旬

🍇 ぶどう:
Monastrell 100%

💧 タイプ:
赤・辛口

🕒 熟成:
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で4か月熟成。

🍷 アルコール度数:
% 14.0%~15.0%

📍 地理的表示:
D.O.P. Jumilla 

🧪 分析値:
総酸度: 4.8 g/L
揮発酸: 0.5 g/L

🍷 pH: 3.7

📦 糖分: 3.14 g/L

🌡️ 提供温度: 16~18 °C

🍷 ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 300 mm

📄 容量: 750 mL



8 LEGENDS

Leyenda del Jinete

戦と戦のあいだ、
剣を振るうのと同じ情熱で葡萄の樹を育てていた、
勇猛なるイベリアの騎士であったに違いない。

👁️👂👄 テイスティングノート

不透明なチェリーレッドの色調。力強く個性的な香りで、熟した果実、スピリッツのニュアンス、甘いスパイスが広がる。
口中ではパワフルで旨味があり、肉厚で複雑、凝縮感のある味わい。

🍴 ペアリング

風味豊かな料理や力強い味わいの料理と抜群の相性を見せる。
この葡萄品種と肉料理はまさに理想的な組み合わせ。
ローストラム、肉入りの米料理やパスタ、さらには煮込み料理や香り高いシチューまで幅広く寄り添う。
羊乳チーズとの相性も完璧で、ピーマンやナスなどの野菜料理にもよく合う。

🏔️ ハイライト

標高およそ1000メートルに位置する葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と、石の多い土壌が特徴。

🌾 収穫 9月上旬

🍇 ぶどう:
Garnacha Tintorera 100%

💧 タイプ:
赤・辛口

🕒 熟成:
フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。

% アルコール度数:
15.0%~15.5%。

📍 地理的表示:
D.O.P. Almansa



🧪 分析値:
総酸度: 5.2 g/L
揮発酸: 0.6 g/L

🍷 pH: 3.7

📦 糖分: 3 g/L

🌡️ 提供温度: 16~18 °C

🍷 ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 316 mm

📄 容量: 750 mL



8LEGENDS

Leyenda del Volcán

Tempranillo

「火山の咆哮から幾世紀を経て、
その冷えたマグマの大地に、
偉大なワインを育む葡萄の樹が息づいている。」

👁️👂👄 テイスティングノート

イチゴを思わせる赤い果実に、かすかなブラックベリーの新アンスが寄り添い、短期間の樽熟成によって得られた複雑さが奥行きを与える。ほのかなリコリスの香りが上品な香気を満ち、品種特性を見事に表現した芳香が広がる。

🍴 ペアリング

ローストしたあらゆる種類の肉料理から、川魚、やさしいソースのパスタ、さらに伝統的な煮込み料理、腸詰類、マイルドなチーズまで幅広くよく合う。

🏔️ ハイライト

Campo de Calatrava の最大の特徴は、その特異な火山性の景観にある。百を超える火口やラハール、そして地域一帯に広がる噴気孔が、何世紀にもわたり受け継がれてきたこの地での葡萄栽培を可能にしている。

🍁 収穫: 8月下旬

ぶどう:
Tempranillo 100%

🍷 タイプ
赤ワイン

🕒 熟成:
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で2ヶ月熟成。

📊 アルコール度数:
% 13.0%~14.5%

📍 地理的表示:
D.O.P. Campo de Calatrava



🧪 分析値:
総酸度: 5.8 g/L
揮発酸: 0.7 g/L

🍷 pH: 3.7

🍬 糖分: 1.5 g/L

🌡️ 提供温度: 12~14 °C

🍷 ボトルタイプ: BD 75 PRESTIGIO N, 325 mm

📄 容量: 750 mL



8 LEGENDS

Leyenda del Volcán

Moscatel de Alejandría y Macabeo

「火山の咆哮から幾世紀の時を経て、
その冷え固まったマグマの大地に、
ワインを育む葡萄の樹が息づいている。」

👁️👂👄 テイスティングノート

淡いスティールイエロー。

レモングリーンの鮮やかな輝きがあり、非常に明るい外観。

香りは豊かな果実味が主体で、広がりのあるアロマの中に、
グリーンパインを思わせるトロピカルフルーツや柑橘が際立ち、

レモンバーベナやローズの魅惑的なフローラルノートと美しく調和する。

🍴 ペアリング

辛口の若飲みタイプのワインは、さまざまな種類の魚料理やサラダ、
とくにタラのサラダ、オープン焼きやソース仕立ての魚料理、
燻製や塩蔵品の前菜、家禽のペピトリア、家禽料理、
そしてハードタイプのチーズとよく合う。

さらに、アジア料理との相性も非常に良い。

🏔️ ハイライト

Campo de Calatrava の最大の特徴は、その特異な火山性の景観にある。
百を超える火口やラハール、そして地域一帯に広がる噴気孔が、
何世紀にもわたり受け継がれてきたこの地での葡萄栽培を可能にしている。

🍁 収穫: 8月下旬



ぶどう:

Moscatel de Alejandría 60%/Macabeo 40%



タイプ:

辛口白ワイン



熟成:

ヤングワイン



アルコール度数:

13.0%~13.5%



地理的表示:

D.O.P. Campo de Calatrava



分析値:

総酸度: 6.4 g/L

揮発酸: 0.3 g/L



pH: 3.4



糖分: 0.8 g/L



提供温度: 8~10 °C



ボトルタイプ: BD 75 PRESTIGIO N, 325 mm



容量: 750 mL



8 LEGENDS

Eterna Leyenda

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo

「これを読む者よ、知るべし。
このワインは、代々受け継がれてきた古の神話から生まれ、
人々の魂を慰めてきたものである。」

👁️👂👄 テイスティングノート

赤いブラックベリーやスパイス、
とりわけバニラとリコリスのアロマが広がる、力強くフルーティーな香り。
口中ではまろやかでバランスが良く、心地よい酸が全体を引き締める。
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で14ヶ月熟成し、その後ボトルで24ヶ月熟成。

🍴 ペアリング

赤身肉、ジビエ、そして肉の煮込み料理におすすめ。

🏔️ ハイライト

Bodega Gourmet。
標高約1000メートルに位置する葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と、石の多い土壌が特徴。

🍂 収穫: 9月22日ごろ

🌿 オーガニックワ



ぶどう:

Cabernet Sauvignon 33%、 Syrah 31%、
Merlot 20%、 Tempranillo 16%



タイプ:

赤・辛口



熟成:

フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で14ヶ月熟成。
ボトルで24ヶ月熟成。



アルコール度数:

14.5%



地理的表示:

VTC Vino de la Tierra de Castilla



分析値:

総酸度: 4.4 g/L

揮発酸: 0.7 g/L



pH: 3.7



糖分: 1.4 g/L



提供温度: 17 °C



ボトルタイプ: Bordelesa Stilus 310 mm



容量: 750 mL



8LEGENDS

Leyenda de Fuego

Garnacha tintorera

「このワインは、私たちの最も古い葡萄畑から生まれた。個性と存在感を備えた特別なワインであり、遅摘みの作者ワインとして、樹齢の高い株仕立ての区画で、完熟を超えて育った葡萄から造られる。これらの葡萄は標高980メートルの地で実を結ぶ。」

👁️👂👄 テイスティングノート

深みのある輝くダークチェリーレッド。熟したガルナチャ・ティントレラ特有の香りとして、グレープフルーツ、イチジクのタルト、カシス、ブラックベリーが、樽熟成由来のバルサミックなニュアンスやスモーキーな香りと重なり合う。口に含むとまず甘やかな印象が広がり、バランスの取れた酸と余韻を伸ばすタンニンが調和する。ガルナチャ・ティントレラの力強さが感じられ、ロースト香を伴うフィニッシュがさらに長い余韻をもたらす。全体として非常に複雑で、森の果実にバニラ、コーヒー、タバコが溶け合うような印象を残す。

🍴 ペアリング

牛肉料理、ジビエ、熟成の進んだ力強いチーズと理想的に調和する。肉のたんぱく質とワインのタンニンが口中で完璧な相乗効果を生み出す。

🌱 ヴィーガンワイン

VEGAN



ぶどう:

Garnacha Tintorera 100%



タイプ:

赤・辛口



熟成:

アメリカンオーク樽で8ヶ月熟成



アルコール度数:

15.5%



地理的表示:

D.O.P. Almansa



分析値:

総酸度: 6.2 g/L

揮発酸: 0.4 g/L



pH: 3.7



糖分: 3.2 g/L



提供温度: 16~18 °C



ボトルタイプ: Constance Superbia 333



容量: 750 mL

最小注文数量: 17ケース

8LEGENDS



8LEGENDS

Cava

Brut

👁️👂👅 テイスティングノート

淡い黄色にグリーンの輝きが差し、きめ細かな泡が立ち上る。リンゴや柑橘を思わせる芳香に、パンやペストリーのニュアンスが重なる。口中では炭酸が心地よく溶け込み、生き生きとした印象を与え、ほのかな菓子の香りとともに、フレッシュでバランスの取れた味わいが広がる。

葡萄畑

平均樹齢25年、Vega del Magro 地区。

収穫

葡萄畑での選別を行い、9月上旬に夜間の手摘み収穫を実施。

醸造

葡萄は10℃まで冷却し、空気圧式プレスで圧搾し、初搾り果汁（収量66%）のみを使用。清澄剤を用いず低温でデブルバージュを行い、16～18℃で温度管理下発酵を実施。

瓶詰

異なるワインをブレンドした後、年初の数か月に瓶詰を開始。
二次発酵と熟成は、16℃に保たれた自社セラーで行われる。

🍇 ぶどう:
Macabeo

💧 カバのタイプ
Brut

🕒 熟成: :
澱接触期間：10ヶ月

% アルコール度数
12%

🧪 分析値:
総酸度: 6.6 g/L
揮発酸: 0.20 g/L

📦 糖分: 7.4 g/L



8LGENDS



Leyenda del Dragón

特別セレクション 500本

👁️👂👅 テイスティングノート

輝きのある青みがかったルビー色で、中程度ながらも力強い色調を示し、豊かな涙が印象的。

アロマは凝縮したプラムやチェリーのコンフィの香りが強く感じられ、繊細なトースト香をもつ上質な樽のニュアンスと調和している。

口中では肉厚で、タンニンはやわらかくバランスが取れており、黒果実の熟した風味が力強く、長く続く余韻を残す。

🍷 葡萄畑

Ribera del Duero の中心、Boada de Roa に位置し、50年以上の歴史をもつ単一区画の葡萄を使用した、極めて高品質な葡萄畑。

🍴 ペアリング

赤身肉、ジビエ、セミキュアチーズと理想的に調和する。

🏔️ ハイライト

私たちの葡萄畑は、この地域で最良の土壌に広がり、標高は平均812メートル。ワイナリーから3キロ以内に位置しているため、収穫したばかりの新鮮な葡萄を、短い移動距離で鮮度を保ったまま醸造所へ届けることができる。



ぶどう:

Tempranillo 100%



タイプ:

赤ワイン



熟成:

フレンチオーク樽で40ヶ月熟成。
ボトルで12ヶ月熟成。

ヴィンテージ:

2017



アルコール度数:

15%



地理的表示:

原産地呼称

Ribera del Duero



提供温度: 16~18 °C



容量: 750 mL





Bodegas **Winol**