



SUPER PREMIUM SAKE

超
プ
レ
ミ
ア
ム
日
本
酒

Shuwa Shuwa
IZAKAYA • Taberna Japonesa

SUPER PREMIUM SAKE 超プレミアム日本酒

GozenShu Tokutō Omachi 2.2 Blanco 御前酒 特等雄町2.2白

Bodega / 蔵元 : Tsuji Honten / 辻本店

Región / 産地 : Okayama / 岡山

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 16% vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Características: Selección estricta de arroz Omachi de 2,2 mm. La parte central más pura del 'nakadori' se somete a una maduración prolongada a baja temperatura.

Nuestro método patentado de fermentación «Bodai Moto», el orgullo de Gozenshu. Esta técnica despierta las bacterias lácticas que residen en nuestra histórica bodega, lo que confiere a este sake una profundidad y complejidad únicas.

Transparencia y felicidad, la esencia de Okayama, destilada en cada gota.

雄町米2.2mm厳選。最高峰の純真無垢な中取り部分を長期低温熟成。

御前酒の誇る独自の「菩提もと仕込み」。それは歴史ある蔵に棲みつく乳酸菌を呼び起こす製法であり、この酒に唯一無二の深みと奥行きを与えています。

透明感と幸福感、岡山風土の全てを一滴に。

Shichiken Hakushin 2023 Junmai Daiginjo 七賢 白心 2023 純米大吟醸

Bodega / 蔵元 : Yamanashi Meijo / 山梨銘醸

Región / 産地 : Yamanashi / 山梨

Contenido: 750 ml

Alc. / アルコール度数 16% vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Nihonshu-do / 日本酒度 : dulce  seco
+2

El arroz local de sake (Yumesansui) se pule hasta el 27%. Fermentado en invierno y madurado a -5°C durante un año, ofrece un sabor con la fuerza y la majestuosidad de la naturaleza de Hakushu.

地元で収穫した酒米(夢山水)を27%まで磨き冬に 酒として仕上げ、-5度で一年間寝かせることで、白州の大自然の力と重厚感を持った味わいが口の中に広がります。



498€

780€

SUPER PREMIUM SAKE 超プレミアム日本酒

Tatenokawa Junmai Daiginjo Komyo 1% Dewasansan

楯野川 純米大吟醸 光明 1% 出羽燦々



2.380€

Bodega / 蔵元: Tatenokawa Shuzo / 楯の川酒造

Región / 産地: Yamagata / 山形

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数: 15% vol.

Tipo / タイプ: Kunshu (aromático) / 薫酒

Nihonshu-do / 日本酒度:  dulce seco
-2

'Pulido al 1%' — un logro sin precedentes en la historia del sake.

Con 1800 horas (unos 75 días) para pulir el grano hasta 1 mm de diámetro, se obtiene una transparencia suprema y un sabor delicado y fresco propio de arroz Dewasansan.

「精米歩合 1%」 日本酒史上、発売当時ほどの蔵元でも形にできなかった精米歩合です。およそ1800時間・日数にすると約75日間もの時間を費やし、直径1mmまで酒米を精米することで生まれる究極の透明感。

これまでの日本酒とは全く違った世界からもたらされる、極めて繊細な味わいの奥に感じられる、出羽燦々らしいフレッシュさを心ゆくまでご堪能ください。

UKA Premium 雨下プレミアム

Bodega / 蔵元: Meiri Shurui / 明利酒類

Región / 産地: Ibaraki / 茨城

Contenido: 600 ml

Alc. / アルコール度数 16% vol.

Tipo / タイプ: Kunshu (aromático) / 薫酒

Elaborado exclusivamente con arroz Yamadanishiki de primera calidad cultivado en la prefectura de Hyogo. Tiene aromas de pera y manzana, sabor delicado y sedoso. La levadura propia M310 se utiliza no solo en UKA sino también muchas bodegas de Japón.

兵庫県産山田錦特等米100%使用。洋梨とリンゴの Aroma。繊細でシルキーな飲み味。自社酵母M310は雨下のみならず、全国の酒蔵に使用して頂いております。



980€

SUPER PREMIUM SAKE

超プレミアム日本酒

Tatenokawa Junmai Daiginjo Kyokugen 8%

楯野川 純米大吟醸 極限 8%



725€

Bodega / 蔵元 : Tatenokawa Shuzo / 楯の川酒造

Región / 産地 : Yamagata / 山形

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 15% vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Nihonshu-do / 日本酒度 : dulce  seco
-2

Nacido en 2013, este sake emblemático se elabora con 100% Yamadanishiki, pulido al 8% durante 40 días. Fermentado en lotes pequeños con control preciso a 0.1°C. Presenta un aroma más floral y un sabor fresco y definido.

蔵人の熟練した技術と情熱を注ぎ2013年に誕生して以来、当蔵を象徴するお酒として牽引し続けてきた「極限」。

“酒米の王様”山田錦100%をおよそ40日をかけて8%まで丁寧に磨き、小仕込みにより0.1°C単位まで細かく醗の管理をしながら醸しました。

香りがより華やかになり、フレッシュで輪郭のはっきりとした味わいになりました

Shichiken Expression 2019 Sparkling

七賢

Bodega / 蔵元 : Yamanashi Meijo / 山梨銘醸

Región / 産地 : Yamanashi / 山梨

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 12% vol.

Tipo / タイプ : Sōshu (ligero y seco) / 爽酒

Incorpora sake añejo, madurado y gestionado durante más de 25 años, como parte de su agua de elaboración. Esto realza su complejidad y la elegancia de sus burbujas que se consiguen en la botella, al tiempo que acentúa su frescura. Tiene aromas que recuerdan al arándano y a la pera.

特徴: は25年に渡って熟成管理した古酒を仕込み水の一部に使用。「瓶内二次発酵」によるエレガントな泡のテクスチャーと相まった複雑味を生かしつつ、そのキレをさらに高めました。カシス、ブルーベリー、洋梨のような香りが漂う一本です。



798€

SUPER PREMIUM SAKE

超プレミアム日本酒

Koshi no Kanbai Ichirin Itteki Daiginjo

越乃寒梅 一輪一滴 大吟醸

Bodega / 蔵元 : Ishimoto Shuzo / 石本酒造

Región / 産地 : Niigata / 新潟

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 15% vol.

Tipo / タイプ : Sōshu (ligero y seco) / 爽酒

Nihonshu-do / 日本酒度 :  +6

100% Yamadanishiki pulido al 30%. Refleja la filosofía de la bodega 'una flor en cada gota'. Equilibrio refinado entre fragancia y sabor, con un largo final elegante. Edición limitada de 10 botellas por mes.

Sake único y sofisticado que solo se pueden lograr mediante la aplicación incansable de técnicas perfeccionadas a lo largo de muchos por los expertos bodegueros.

特徴: 山田錦100%を30%まで精米。石本酒造の酒造りの志「一滴に、一輪の美意識」を礎に、最高の技術、気候や米などその年の全ての醸造環境を表した特別な一本です。上品な吟醸香と味わいの調和を大切に、他にない洗練された味わいとふくらみが感じられる長い余韻は、長年蔵人が培ってきた技術を惜しみなく注ぎ込んで初めて可能になるものです。毎月10本限定の抽選販売商品。



798€

Kamotsuru Daiginjo Genshu Ginringa

加茂鶴 大吟醸原酒 吟凜雅

Bodega / 蔵元 : Kamotsuru Shuzo / 賀茂鶴酒造

Región / 産地 : Hiroshima / 広島

Contenido: 900 ml

Alc. / アルコール度数 17% vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Nihonshu-do / 日本酒度 :  +4

Arroz Yamadanishiki de Hiroshima, pulido al 32% en 100 horas. Aroma afrutado y elegante con un sabor profundo y refinado.

広島県産山田錦を100時間かけ精米歩合32%まで磨きました。

果実を思わせる華やかな香りと深みのある優雅な味わい。



780€

SUPER PREMIUM SAKE

超プレミアム日本酒

Jo-Chu Ámbar Roble Japonés

琥珀浄酎 ミズナラ樽熟成



498€
98€

botella 710 ml / vaso 100ml

Bodega / 蔵元 : Naorai / ナオライ

Región / 産地 : Hiroshima / 広島

Contenido: 710 ml

Alc. / アルコール度数 40% vol.

Tipo / タイプ: Licor / 蒸留酒

Licor elaborado a partir de sake japonés destilado a baja temperatura, conservando su aroma y sabor umami.

Envejecido en barricas de roble japonés Mizunara, dando lugar a una bebida excepcional.

El aroma fresco del limón de Setouchi y las notas suaves del roble Mizunara se combinan en una armonía perfecta, ofreciendo una bebida de color ámbar muy equilibrada.

浄酎は日本酒を低温蒸留することで、その香りや旨味を生かして作られた贅沢なお酒です。琥珀浄中とは浄酎をジャパニーズオークであるミズナラの樽で熟成させた至極のお酒です。瀬戸内レモンの爽やかな香りとミズナラ樽の柔らかな香りが絶妙なハーモニーを奏でる琥珀色のお酒を是非ご賞味ください。

Nabeshima Black Label

鍋島 Black Label

Bodega / 蔵元 : Fukuchiyo Shuzo / 富久千代酒造

Región / 産地: Saga / 佐賀

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 16% vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Una experiencia sublime que debe ser descubierta en el paladar.

先入観を避けるため、スペックが非公開になっております。五感で発見すべき、崇高な体験をお楽しみください。



598€

SUPER PREMIUM SAKE 超プレミアム日本酒

Nishikigoi Tancho The Rising Sun

錦鯉 丹頂

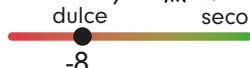
Bodega / 蔵元 : Imayotsukasa Shuzo / 今代司酒造

Región / 産地 : Niigata / 新潟

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 15 % vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Nihonshu-do / 日本酒度 :  dulce -8 seco

Junmai Daiginjo elegante y refinado de Niigata, elaborado con arroz Koshitanrei 100%. Aromas de manzana madura y fruta blanca, con textura sedosa, umami delicado y final largo y limpio.

"Tancho" hace referencia a una variedad de carpa koi blanca con un círculo rojo en la cabeza, símbolo del sol naciente japonés y de la elegancia tradicional de Japón.

完熟りんごを思わせる華やかな香りと、滑らかで透明感のある口当たりが特徴の純米大吟醸。上品な旨味と長い余韻が楽しめます。「丹頂」は、頭に赤い模様を持つ白い錦鯉を意味し、日本の伝統美を象徴しています。



278€

Junmai Daiginjo Hyaku Moku Future

百黙 FUTURE 純米大吟醸

Bodega / 蔵元 : Kikumasamune / 菊正宗

Región / 産地 : Hyogo / 兵庫県

Contenido: 720 ml

Alc. / アルコール度数 16 % vol.

Tipo / タイプ : Kunshu (aromático) / 薫酒

Elaborado por la bodega Kiku-Masamune, fundada en el año 1659, este sake Hyakumoku nace después de 130 años sin nuevos lanzamientos.

Hecho con 100% arroz Yamadanishiki premium, pulido al 35%.

Su suave textura en boca da paso a un exquisito y refrescante dulzor que estalla como el primer sorbo de zumo de melocotón blanco recién exprimido.

Disfrútelo sin enfriarlo demasiado

1659年創業の酒造「菊正宗」が、130年ぶりの新商品として生み出した酒「百黙」。

100%プレミアム山田錦米を使用し、35%まで精米されています。

口当りは滑らかで、上品で爽やかな甘みが広がり、まるで搾りたての白桃ジュースを初めて口にしたような感覚を味わえます。あまり冷やしすぎずにご賞味ください。



318€