



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー テンプラニーリョ

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く、強い果実（ブルーベリー、ブラックカラント）の香り、ココアとたっぷりのミネラル風味を示す。すばらしい組成。滑らかで十分に熟した、滑らかで魅力的なタンニンを持つ。しなやかでアーシー、スパイシーな後味が続く。

合う料理 ステーキ、シチュー、硬化チーズとチョコレートなど好相性。

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 多い粘土に、泥灰土、ローム、砂利、砂が混ざる土壤。

収穫 温暖なリベラ・バハ地区で例年より少し早い8月下旬に始まり、通常通り約2ヶ月間手摘み収穫する。早熟なシャルドネから始まり、メルロー、テンプラニーリョ、カベルネ、グラシアーノ、シラー、グルナッシュなどが続く。11月初旬には、遅摘みのモスカテル・デ・グラノ・メヌードが数区画分だけ残るのみ。9月の涼しいが晴れた天候は、成熟の最終段階にとって特に有益であった。DOで栽培される幅広い品種の品質と量に関して、産地は明るいムードに包まれている。

醸造 選果台で手作業による選果し、5℃で24時間コールドマセレーションする。除梗後破碎し、フレンチオークの小樽で25～28℃に温度管理されながら発酵。長期マセレーションする。

熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成