



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー シラー テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°Cから19°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃いチェリーレッド色。ノーズは、繊細な花のアロマと複雑な赤果実とブルーベリーの含みが混ざり合う複雑なブーケ。風味は滑らかではあるが、力強い。赤果実の含みは、良い酸味が続く。フルボディで余韻の長い後味を持つ。

相性の良い料理 スモークしたイディアサバル（ヒツジの乳を原料としたチーズ）、ロックフォール、マンチエゴ、シチューやお肉料理と好相性。

葡萄品種 テンプラニーリョ 40%、メルロー 30%、シラー 30%

畠 / 醸造方法

収穫 収穫は9月10日に始まり、10月末に終了しました。1ヘクタールあたりの平均収穫量は6300kg、昨年よりも若干少ない。乾燥していたため、栽培期間中は灌漑管理が不可欠で、葡萄は徐々に熟し、糖度と酸度のバランスが保持された。状態が良く、凝縮味を示し、上質なパゴ・デ・サルサスワインを造る。

醸造 圧搾後マストは、8°Cで4日間コールドマセラションを行い、5000のフレンチオーク大樽にて28°Cで7日間の発酵する。更に20日間マセラションを行う。

熟成 フレンチオーク大樽にて14ヶ月熟成を行い、さらに12ヶ月間瓶内熟成を行う。

酸度 5g/l

PH 3.65

残糖度 2.3g/l