



## 仕様

地域：スペイン

原産地呼称：スペイン / D.O.P.- ボランディン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

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 繊細な花のアロマとレッドやブルーベリーの含みが組み合った複雑なブーケを示す。滑らかで力強い味わいは、赤の果実味が持続し、良い酸味をもたらしている。フルボディ、長い余韻が続く。

合う料理 イディアサバルのスマート、ロックフォールやマンチエゴヒーズ、あらゆる種類のシチューや肉料理などと好相性

葡萄品種 65% シラー、25% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% テンプラリーニョ

## 畠 / 酿造方法

気候 ナバーラの多様な地形は、大西洋、大陸、地中海の気候の影響の合流点に位置し、土壌は微気候の複雑なモザイク状から成る

地質 ローム質、石、石灰岩、マール、砂質などの多様な土壌

醸造 8°Cで4日間コールドマセラシオンし、5,000Lのフレンチオークの大樽で7日間、28°Cで発酵後、20日間マセラシオンする

熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月熟成、瓶詰めしてから12ヶ月後にリリース

酸度 5.5 g/L

PH 3.6

残糖度 3g/L

## 受賞歴

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 92ポイント！

後続2021ヴィンテージ

コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025 ゴールド・メダル！