



## 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 テンプラニーヨ

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：18℃から19℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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わさ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ク、ロックフォールやマンチェゴチーズ、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

## 畑 / 醸造方法

**気候** ナヴァラの多様な地形は、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℃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℃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ヵ月熟成、瓶詰めしてから12ヵ月後にリリース

**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・モンドリアル・ド・ブリュッセル2025 ゴールド・メダル！