



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.P.- パゴ・デ・オタス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

名門ワイナリーの香り高く奥深い、記憶に残る赤

テイスティングノート 深みのあるガーネットの色調。芳醇なノーズを示し、低木や野生のベリーのアロマが広がり、スパイシーなニュアンスが加わる。口を含むと、素晴らしい優美さを感じ、見事なハーモニーを奏でている。バランスが良く、長い余韻を包み込むフィニッシュが残る、魅惑的で美味しい一本。

合う料理 ローストまたはグリルした肉、熟成チーズ、ナッツ、日本料理、黒米料理、タコ、チョコレートデザートなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

認証 SWFCP

ラベルについて ラベルは、ワインとアートを融合させ、テロワールの独自性を表現し、現代アートとの深い繋がりを築いてきたワイナリーのアイデンティティを反映している。メキシコシティ出身のアーティスト、代表的な作品「Existencia (2019)」で知られているヘクター・サモラ（1974年～）とのコラボレーションにより、ワイナリーが大切にしている芸術的ビジョンと彼の作品が融合し、実現したボトルデザイン。オタスの土壌を使い手形を付けており、各ボトルはユニーク。大地を手で耕し、大地で手を描いている。ヘクター・サモラはこの手形を通して、ワインメーカーと大地との深い繋がり、テロワールに忠実なワインを生み出す労力と献身を表現している。この特別なラベルは、ワインとアートの共生関係へのオマージュである。

畑 / 醸造方法

テロワール スペイン北部

葡萄畑の位置 パゴ・デ・オタス

気候 大西洋気候

地質 粘土石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 8℃で1週間コールドマセラシオン後発酵する。澱といっしょに225Lのフレンチオーク樽でマロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 4.80g/L

PH 3.40

残糖度 0.00g/L