



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

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：シラー テンプラニーリョ

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 複雑なノーズは深く凝縮している。ブルーベリーやカシスの濃い果実を示し、ココアとたっぷりのミネラルを伴う。見事なストラクチャーを持ち、グリップの効いた熟したタンニンとしなやかな口当たりが広がり、土と心地よいスパイスを含む後味が続く。

合う料理 ステーキ、ロースト肉、シチュー、ジビエ、熟成チーズ、チョコレートのデザートなどと好相性。

葡萄品種 シラー 70%、テンプラニーリョ 30%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

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 8℃でコールドマセラシオンを4日間行い、5,000Lのフレンチオークの大樽、28℃で7日間発酵し、20日間マセラシオンする。

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 5.00g/L

PH 3.70

残糖度 3.20g/L