



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：カベルネ・ソーヴィニヨン 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 ノーズは複雑なブーケを示し、レッドベリーやブルーベリーなどの繊細な含みとフローラルなアロマが組み合わさる。口に含むと、素晴らしく滑らかで力強い。赤果実の含みが持続し、心地よい酸味を表す。フルボディで、長い余韻のフィニッシュが続く。

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 シラー 60%、テンプラニーリョ 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

*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 ナヴァラは大西洋、大陸、地中海の気候の影響の合流点に位置し、様々な土壌や微気候のユニークな特性を持つ

地質 ローム、石、石灰岩、マール、砂が混ざる土壌

醸造 8℃で4日間コールドマセラシオンし、28℃の5,000L大樽で7日間発酵。更に20日間マセラシオンする

熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成し、12ヵ月瓶内熟成後にリリース

酸度 5.50g/L

PH 3.60

残糖度 3.00g/L

受賞歴

コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル2025 ゴールド！