



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン ガルナッチャ テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：10℃から15℃

容量：750ml

説明

伝統ある造り手が生む、上質な味わい深い赤

テイスティングノート 深く綺麗な濃いルビー色。熟したブラックチェリー、ドライプラム、カシスの複雑なノーズが開き、タバコ、なめし革、オークなどに包み込まれる。コーヒーやダークチョコレートの繊細なロースト香も感じ、ほのかなハーブの含みがフレッシュさを加えている。フルボディで滑らかな口当たりが広がり、素晴らしく溶け込んだタンニンはエレガントなストラクチャーを与え、柔らかいスパイスーサが残るすっきりとしたフィニッシュ。

合う料理 シチュー、ローストした赤身肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 テンプラニーリョ 50%、ガルナッチャ 40%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

認証 ユーロリーフ

*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

葡萄畑の位置 カステホン/ナヴァラ

気候 大陸性（70%）と地中海性気候

地質 石灰質と石が混ざる土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで10日間発酵後、10日間マセラシオンする

熟成 澱といっしょに2ヵ月ステンレスタンクで熟成後、2ヵ月オーク樽で熟成。更にコンクリートタンクで11ヵ月熟成。

酸度 4.20g/L

PH 3.90

残糖度 2.00g/L