



仕様

地域：スペイン / ナヴァーラ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：17℃から19℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 青い色合いと濃い赤色。ノーズは黒果実（ブルーベリー）が際立ち、トーストの含み（鉛筆箱）と微かな乾いた葉/干し草を伴う。重すぎない味わいは、たっぷりとしたボディを示し、フレッシュでとてもフルーティー（ブルーベリー、黒果実）さを感じる。しっかりとした骨格は、甘いタンニンの後味を持つ。

合う料理 チーズラビオリなどミートソースの Pasta、リゾット、あらゆる肉料理、またマンチェゴチーズやロックフォールチーズと生ハムなどと好相性。

葡萄品種 メルロー 50%、テンプラニーリョ 30%、シラー 20%

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 粘土が多く、マール、ローム、砂利と砂質が混ざる土壌

収穫 ナヴァーラ州北部のパゴ・デ・サルサスにあるフィンカ・ボランディンでは、興味深い気候の一年だった。夏は、この地域特有の乾燥した暑さで、昼夜の温度差が激しかった。9月には、多少の降雨があり、植生が完全に活性化し、果実が健全な状態でサイクルの終盤に到達した。収穫は10月第3週に終了し、完璧に熟したブドウが収穫でき、大きなポテンシャルを秘めている。全体的に、とても力強いブドウ。色味も良く、アロマ、ストラクチャーを持っている。素晴らしい品質。

醸造 メルロー50%、テンプラニーリョ30%、シラー20%。手作業による選果後、除梗し、破碎。8℃で4日間コールドマセラシオンし、温度管理されたステンレ・スチールタンクで発酵する。