



仕様

地域：スペイン

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%

サーブ温度：18℃から19℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いチェリーレッド色。ノーズは繊細で、花のアロマと複雑な赤果実とブルーベリーの含みが混ざり合う複雑なブーケ。風味は滑らかではあるが、力強い。赤果実の含みは、良い酸味が続く。フルボディで余韻の長い後味を持つ。

合う料理 スモークしたイディアサバル（ヒツジの乳を原料としたチーズ）、ロックフォール、マンチェゴ、シチューやお肉料理と好相性。

葡萄品種 65% シラー、25% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% テンプラリーニョ

畑 / 醸造方法

気候 ナヴァラ

地質 ローム、石、石灰岩、マールと砂質を含む土壌

収穫 過去より1週間早く収穫。シャルドネなどの白品種は8月中旬に最初に収穫し、黒葡萄を含む全体の収穫は10～15日で完了。早い収穫にもかかわらず、2018年は質の高いワインを生み出す。ナヴァラが雪や霜の影響を受けなかったため、葡萄は完璧な状態を保つ。収量は少なかったが、最高の品質。

醸造 マストは8℃で4日間コールドマセラシオンする。5,000lのフレンチオーク樽、28℃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

酸度 5 g/L

PH 3.6

残糖度 2,5 g/L

受賞歴

デキャンター 90ポイント！

ギア・ペニン 93ポイント！

後続2019ヴァンテージ

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 92ポイント！