



仕様

地域：スペイン

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%

サーブ温度：18℃から19℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 繊細な花のアロマとレッドやブルーベリーの含みが組み合わさった複雑なブーケを示す。滑らかで力強い味わいは、赤の果実味が持続し、良い酸味をもたらしている。フルボディ、長い余韻が続く。

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 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

*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 ナヴァラの多様な地形は、大西洋、大陸、地中海の気候の影響の合流点に位置し、土壌は微気候の複雑なモザイク状から成る

地質 ローム質、石、石灰岩、マール、砂質などの多様な土壌

醸造 8℃で4日間コールドマセラシオンし、5,000Lのフレンチオークの大樽で7日間、28℃で発酵後、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、瓶詰めしてから12ヵ月後にリリース

酸度 5,5 g/L

PH 3.6

残糖度 3g/L

受賞歴

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 92ポイント！