



仕様

地域：スペイン / ナヴァーラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァーラ

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%

サーブ温度：17℃から19℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 青みがあった、濃い赤色。ノーズはダークベリー（ブルーベリー）が際立ち、トーストの含み（鉛筆箱）とほのかな乾燥した薬を伴う。たっぷりとしたボディの味わいは、重すぎず、フレッシュで素晴らしくフルーティー（ブルーベリー、ブラックベリー）。しっかりと、甘いタンニンも感じるフィニッシュが続く。

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 75% テンプラニーリョ、25% メルロー

*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

テロワール 乾燥した条件下では、葡萄樹の根は水を求めて土の奥深くまで伸びなければならないが、粘土質土壌の不均質な性質がそれを助けている。またその他の要因としては、シエラ・デ・カメロス山脈とエプロ川流域の地質的な境界線上に位置することが特徴的。変化に富んだ粘土（不均質）、石灰岩、岩石や石の多い土壌で葡萄は育まれる。石が日中の熱を保持し、夜間に放出するため、葡萄の成熟を早める効果がある。石はまた、夏の乾燥した時期に土壌の水分を保持する保護膜の役割も果たす。

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 2023年はリベラ・パハとアルタ地区で8月18日頃に収穫が始まり、ナヴァーラの歴史の中で最も早い収穫となった。またガルナッチャ種が、より枯渇した状態で到着したテンプラニーリョ種に比べ、通常の量を回復した。降雨がなかったことがこのヴィンテージの特徴の一つであり、ナヴァーラに完璧なコンディションをもたらした。10,000haの畑から、時間をずらして、最も適切と思われる時期に収穫を行った。天候にも恵まれ、セラーに運び込まれた葡萄の品質は際立っており、DO ナヴァーラの収穫量は6000万キロを超えた。

醸造 選果後除梗し破碎する。8℃で4日間マセラシオン後、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵する。

熟成 90% フレンチオーク、10% アメリカンオーク樽で9ヵ月熟成後、瓶詰し、4ヵ月後リリース。

酸度 4.7 g/L

PH 3.66

残糖度 0.4 gr/L