

パーカーポイント
7年連続 90点越え



BARÓN DE MAGAÑA

バロン・ド・マガーニャ 2011

スペイン DO ナバーラ

BODEGAS VIÑA MAGAÑA



The Tasting Panel

Gilbert & Gaillard

ボデガス・ヴィーニャ・マガーニャで造られるワインは全て自社畑ぶどうを使用。
1968年当時まだナバーラでは認められていなかったメルロー、カベルネに目をつけ、
しかもボルドー・ポムロールのペトリュスと同クローンにこだわりました。
そのため樹齢の高い木から高品質のぶどうが収穫されています。
果実はしっかり熟れるまで収穫を待ち、発酵にもゆっくりと時間を費やしています。

使用ぶどう品種：メルロ 35%
カベルネ・ソーヴィニヨン 35%
テンプラニーリョ 20%
シラー：10%
アルコール度数：14.5%

土壌：ミネラル豊かな乾燥し痩せた土壌
平均樹齢：33年
仕立て：シングルギュイヨ
平均収穫量：3-4 トン/ha



醸造：除梗されたぶどうは2-5日間コールド・マセレーション
26-28度で発酵(19日間)
発酵工程は品種毎に別で行われています。

熟成:16カ月間樽熟成(内70%新樽)



2011年の気候：涼しかった7月を除き2011年は非常に温暖で、その結果
8月下旬という例年よりきわめて早い収穫となりました。3月と11月を除き
ぶどうには最適な乾燥した爽やかな天候に恵まれ収穫は8月26日から9月15
日に行われました。

ボルドーのポムロールワインを彷彿させる豊かなブラックチェリーやプラムを感じさせ、
深いコクと丸くキメ細かいタンニン。
ミディアム-フルボディの飲みごたえ。この味わいにファンが多いのもうなずけます。
高価格帯のワインが肩を並べる中、見事に2011年ヴィンテージも91点を獲得!!
ワインアドヴォケートで7年連続90点越えを記録、ジルベール&ガイヤール
インターナショナルチャレンジ2018でも金賞獲得しています



商品コード：0548

JAN：8423480741041

希望小売価格：3,150円(税別)

ポルフィディオ正規販売店
 KOTO CORPORATION
株コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3-12
TEL:0798-71-0030
FAX:0798-71-0033