



# BODEGA INURRIETA

## 樹齡が上がるまで 15 年間大事に育て、やっとの思いで誕生させた ガルナッチャ 100%のキュヴェ

若すぎないガルナッチャを造りたいと考え、樹齡が上がるまで 15 年間待ち、誕生したワインです。2015 年がファーストヴィンテージです。丘に広がるガルナッチャ 25ha の内、区画の上部の部分の葡萄を使用しています。上部にあるため表土が浅く、房が小さくなります。土壌は石灰質粘土です。

ガルナッチャはナバラではブレンドに使われることの多いですが、このワインはガルナッチャ 100%で造りました。ワイン名は大事に育てるという意味を持つ mimado (ミマド) が転じて「ミマオ」という名にしました。15 年間、まるで赤ちゃんを育てるかのよう特別なケアをして育てたガルナッチャで造る、イヌリエータ渾身のワインです。



オーナーのファン マリア アントニャーナ

「ムンドウス ヴィーニ 2019」  
「グルナッシュ デュ ムンド 2019」  
「バッカス国際ワインコンクール 2019」

## 金賞受賞



### ミマオ 2017

Mimado

発酵前に 5 度で 8 日間、コールドマセラシオンを行います。その後、ステンレスタンクで発酵を行います。マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽(オルキデア キュヴェに使った樽で、新樽ではない)で行います。熟成は 7 ヶ月です。花や果実のアロマの中にかすかにミネラルの要素が感じられます。口に含むと非常に生き生きとしています。よく熟していますが、同時にとてもフレッシュ。なめらかで深みがあります。長い余韻の中に、ミネラルや熟したガルナッチャの果実味を感じます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/ナバラ 等級：D.O.

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナッチャ

熟成：フレンチオーク樽(新樽でない)で 7 ヶ月

品番：S-233/JAN：4935919072335/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)