



BODEGA INURRIETA



Decanter®
WORLD WINE AWARDS

デカンター ワールド ワイン アワード

GOLD 受賞

理想の樹齢になるまで辛抱強く待ってから造り上げた
こだわりの“ガルナッチャ”

ミマオ 2020

Mimaò

300 本限り

若過ぎないガルナッチャで造りたいと考え、理想の樹齢になるまで待った後、造り上げたワインです。2015VT がファーストリリースです。ミマオは、mimar「可愛がる」という動詞の変化形で、愛おしさや大切さの想いを込めて名付けました。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。ガルナッチャ 25ha の内、区画の頂上の部分の葡萄を使用します。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。木の桶で、発酵前に 5 度で 8 日間、コールド マセレーションし、その後発酵させます。マロラクティック発酵はフレンチオークの新樽で行い、澱と共に定期的にバトナージュします。同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。

【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：フレンチオーク樽で 8 ヶ月

品番：S-233/JAN：4935919072335/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



ソーヴィニヨン ブランを筆頭にナバラで成功を収める、注目の生産者



1999 年、アントニオ アントニャーナが、スーパーマーケットの共同経営者だったホセ アントニオアリオーラと共に設立したボデガです。イヌリエータという名前は、祖先が約 100 年前に葡萄を育てていた土地の名前に由来し、ワインを造る情熱を持っていた祖先への賛辞としてこの名前を選びました。

所有する畑は 260ha あり、元々アルガ川だった場所にあるため、石が多いという特徴があります。ナバラでは栽培が難しいとされていたソーヴィニヨン ブランで成功を収め、また赤ワインでも定評があります。「誰にでも愛されるワインを手頃な価格で提供すること」というポリシーのもと、コストパフォーマンスに優れたワインを産出しています。