



BODEGA INURRIETA

NAVAELUS

— ナバエルス —

1000円台のワインとしては
素晴らしいコストパフォーマンスの
高さです

12ヶ月

樽熟

手に取りやすい価格でありながら充実したボディと果実味があり、コストパフォーマンスの高さで多くの皆様にご好評いただいているナバエルス。メインラベルのワインを造る工程において、品質に満たなかったワインをナバエルスとしてリリースします。

2022 ヴィンテージは樽で12ヶ月熟成させており、フルーティな果実味を楽しめつつ、濃密で飲みやすいスタイルに仕上がっています。先日開催した各地の試飲会にナバエルスを出展し、「味わいの幅の広さがあり、価格に対して品質が高い」「グラスワインで提供したい」といったお声をいただきました。ある会場では「コスパ部門」のBEST3に入るなど、各会場でご好評をいただきました。



ナバエルス 2022

Navaelus

名前はボデガが位置する D.O.ナバラからの造語です。標高350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽とフレンチオークの樽で熟成させ、その後瓶熟させます。イヌリエータのワインを造る全ての段階で選別し、セカンドラベルであるナバエルスを作ります。また、選別したワインの全てがナバエルスになるわけではなく、一部は地元の農協へバルクで売っています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ
生産者：ボデガ イヌリエータ 熟成：オーク樽で12ヶ月
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

品番：S-107 / JAN：4935919071079 / 容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

“ジルバール&ガイヤール 2023 春スペイン”
にて表紙を飾りました



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。