

—「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」—

2026 年 最優秀ロゼワイン賞

受賞



※赤ワインで2回、ロゼで1回最優秀賞を受賞



※ワイン部門において同一生産者の最優秀賞
受賞回数が最多タイ

「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」にて、ボデガ イヌリエータの「メディオディア ロサド 2025」が「最優秀ロゼワイン賞」を受賞いたしました。同コンクールでは、2013年にワイン部門が設立されて以降、ボデガ イヌリエータは 2018 年と 2025 年に「アルトス デ イヌリエータ レセルバ (2014VT、2020VT)」で「最優秀赤ワイン賞」を受賞しています。今回の受賞で、同部門において通算 3 度目の受賞となりました。ワイン部門での受賞回数は最多タイとなり、赤・ロゼの両部門で高い評価を獲得したことは、ボデガ イヌリエータのワイン造りと、その品質の高さを改めて証明するものといえます。



BI



メディオディア ロサド 2025 Mediodia Rosado

ナバラは良質なロゼワインの産地として知られています。セニエ法で造っています。品種により 24~48 時間、低温でスキンコンタクトします。低温で 14~20 日間発酵させます。発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。花やチェリー、イチゴの香りが感じられます。「非常にナバラ的なロゼ。見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、すべての要素が詰まったロゼワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。

【ロゼ・辛口】<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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナツチャ、他

品番：S-301/JAN:4935919073011/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。