

PALO CORTADO DE JEREZ 1/22 Cayetano del Pino y Cia

パロ・コルタド・デ・ヘレス 1/22 カジェタノ・デル・ピノ・イ・シア



商品名：パロ・コルタド・デ・ヘレス 1/22

カジェタノ・デル・ピノ・イ・シア

生産者名：ルスタウ/フアン・ガルシア・ハラナ

タイプ：パロ・コルタド

原産国：スペイン/ヘレス・デ・ラ・フロンテラ

規格：500ml

セパージュ：パロミノ 100%

平均熟成年数：20年(生物学的熟成2年+伝統的熟成18年)

アルコール度数：21度

JANコード：8412325003628 ITFコード：68412325003620

参考小売価格：¥7,000 (税別)

1C/S:6本入

【テイastingノート】

無濾過、無調整でボトリング。ドライフルーツ、ナッツ、オークの風味が極めて絶妙に調和しています。口当たりは非常に滑らか。

NOTES

エミリオ・ルスタウ/EMILIO LUSTAU

1896年に一人のアルマセニスタによって設立されたスペイン屈指のシェリーメーカーです。

1945年から自社ブランドのボトリングを開始し、1991年にはプレミアムシェリーの代名詞にもなっている「アルマセニスタ・シリーズ」を発表。現在ルスタウ社は、クオリティ・シェリーのベンチマークとして、最も信頼されるブランドの一つに数えられています。

「International Wine Challenge (IWC) 2022」において多数の賞を受賞しました！受賞アイテムは42個、メダルの獲得総数は46個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6年連続で最優秀酒精強化ワインメーカーを受賞！

Almacenista アルマセニスタとは

シェリートライアングルの中にあり、シェリー統制委員会の規則に則りシェリーとマンサニーリャの熟成までを行う小規模な生産者を指します。これらのシェリーは大抵、出荷までを行うボデガに売られ、そのボデガのソレラに統合されるか、ブランドの調整用に使われます。それとは異なり、ルスタウはアルマセニスタたちのシェリーをブレンドせずに販売、つまり、特徴と個性を維持しながら販売しています。かつてアルマセニスタは200人ほど登録されていましたが、その数は減少し現在では20人を割っています。また、1950年以前はエミリオ・ルスタウもアルマセニスタの一人でした。

フアン・ガルシア・ハラナ

フアン・ガルシア・ハラナはアンダルシアにおける重要な自転車とオートバイのディーラーです。

ボデガ・デル・アルヒベ(Bodega del Algibe)と呼ばれる彼の小さなボデガはジプシー街であるサンティアゴ地区にあり、19世紀にボデガを創設したバルバス・デ・ロス・リオス家から1979年にガルシア・ハラナによって購入されました。

彼のシェリーの品質は広く認知されており、フィノ、アモンティリヤード、オロロソ、ペドロ・ヒメネスのソレラが組みま