

## AMONTILLAD DEL PUERTO 1/10 Jose Luis Gonzalez Obregon

アモンティリヤード・デル・プエルト 1/10 ホセ・ルイス・ゴンサレス・オブregon



商品名:アモンティリヤード・デル・プエルト 1/10

ホセ・ルイス・ゴンサレス・オブregon

生産者名:ルスタウ/ホセ・ルイス・ゴンサレス・オブregon

タイプ:アモンティリヤード

原産国:スペイン/エル・プエルト・デ・サンタ・マリア

規格:500ml

セパージュ:パロミノ 100%

平均熟成年数:12年(生物学的熟成5年+伝統的熟成7年)

アルコール度数:18.5度

JANコード:8412325002942 ITFコード:68412325002944

参考小売価格:¥4,800(税別)

1C/S:6本入

### 【テイastingノート】

フロールの香ばしい風味と、酸化熟成がもたらす豊かなコクが感じられる複雑で濃厚な味わい。アルマセニスタシリーズ最小の生産量です。

## 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ヤ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。

### ホセ・ルイス・ゴンサレス・オブregon

ホセ・ルイス・ゴンサレス・オブregonは、かつてヒメネス・ベレラ(後のルマサ)のセラーマスターでしたが、1935年以降エル・プエルトで小さなボデガを所有、彼自身の事業を始めることにし、現在では2軒のボデガを所有しています。

この地の涼しく潮と湿気を帯びた空気がプエルトならではの味わいを造りだしています。

ゴンザレスの家族は、ボデガで“タバコ(量り売り兼居酒屋)”も営んでいます。ボデガの創設は1935年だが、フィノ、アモンティリヤード、オロロソのソレラは19世紀後半に立ち上げられています。