

OLOROSO VORS

オロロソ VORS



商品名:オロロソ VORS

生産者名:ルスタウ

タイプ:オロロソ

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%

アルコール度数:20.5 度

平均熟成年数:+30 年

JANコード:8412325002836 ITFコード:68412325002838

参考小売価格:¥20,000 (税別)

1C/S:6 本入

【テイステイングノート】

クルミのようなナツティーな香り。力強く凝縮した密度の高いボディ。ダークチョコのような心地よい苦みが口中に広がります。

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！

VOS、VORSとは

シェリー原産地呼称統制委員会が素晴らしく高い品質を持つ長期熟成シェリーを正しく差別化し識別表示するために2000年から設けられたカテゴリー。平均熟成期間20年以上もしくは30年以上と認められたものには1本1本ナンバリングされた熟成期間認証シールが発行されます。

認証にあたって独立した専門家たちの試飲、科学的分析、継続的に出荷可能な保有量など、厳しい審査を通過しなければ名乗ることができません。

認証の対象タイプはアモンティリヤード、オロロソ、パロ・コルタド、ペドロ・ヒメネス、ミディアム、クリームに限られます。