

LUSTAU VORS OLOROSO

ルスタウ VORS オロロソ



商品名:ルスタウ VORS オロロソ

生産者名:ルスタウ

タイプ:オロロソ(エン・ラマ)

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:21.5 度

平均熟成年数:30 年

JAN コード:8412325002836 ITF コード:

参考小売価格:¥25,000 (税別)

1C/S:6 本入

【テイasting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



ルスタウ/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ルングを開始し、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) 2024」において多数の賞を受賞しました！「VORS ペドロ・ヒメネス」がPXトロフィーを獲得するなど合計 36 の賞を受賞、メダルの獲得総数は 27 個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6 度目の最優秀酒精強化ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞！

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。