

シェリー総選挙エントリーワイン

1	ワイン名		
	ティオ・ペペ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	フィノ	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:『ペペおじさん』の愛称で親しまれている『ティオ・ペペ』はドライシェリーの代名詞的ブランド。世界のレストランで選ばれている食前酒の定番です。			
2	ワイン名		
	ベルトラ・フィノ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	フィノ	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:淡い金色で、繊細でシャープなアロマ。口当たりはドライで軽快。2017IWC銅賞受賞			
3	ワイン名		
	ミカエラ・マンサニージャ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	マンサニーリャ	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: やわらかくバランスのとれた味わいで、ソルティな風味もある。			
4	ワイン名		
	ボデガス・ファン・ピニェロ・マンサニーリャ・マルハ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	マンサニーリャ	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:このボデガのフラッグシップ。ギアペニンワインガイド2017においてトップ級の92点を獲得。フレッシュで塩気、ミネラリーでヨード香も感じられ、コクが有り余韻も長い。			
5	ワイン名		
	マンサニージャ・リア・ピタ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	マンサニーリャ	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:緑のオリーブ、リンゴ、ソフトなハーブのアロマに塩がかかったアーモンドのニュアンスも伝わる。味わいはフレッシュで快活な辛口。シャープな酸味や塩味がフィニッシュまで続く。			
6	ワイン名		
	マンサニーリャ ソレアル/バルバディージョ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	マンサニーリャ	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:D.O.マンサニーリャの51%を生産するバルバディージョ社の看板シェリー			
7	ワイン名		
	ルスタウ アルマセニスタ/マンサニーリャ・パサダ・デ・サンルーカル 1/80		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	マンサニーリャ	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:フレッシュで軽快。しっかりとしたボディとすっきりとした酸も感じられる。			

8	ワイン名		
	ミカエラ・アモンティリヤード		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	アモンティリヤード	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: ナッツのような香りで、甘く豊かな口当たり。			
9	ワイン名		
	ボデガス・フアン・ピニェロ・アモンティリヤード		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	アモンティリヤード	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: サンルーカルの良質なマンサニーリヤをさらに熟成したものをベースに使用しているため通常のアモンティリヤードに比べエレガントで力強い。ローストしたアーモンド、ソルティでスモーキーな香り。			
10	ワイン名		
	サンチェス・ロマテ N.P.U アモンティリヤード 平均15年		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	アモンティリヤード	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: 濃い味わいの辛口。料理との相性が良い。余韻も長い。			
11	ワイン名		
	ペマルティン アモンティリヤード		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	アモンティリヤード	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: フィノをより熟成させたタイプ。琥珀色でナッツのような香り、口当たり良く落ち着いた味わいです。スパ			
12	ワイン名		
	オロロソ・サングレ・イトラバハデロ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	オロロソ	エル・プエルト・デ・サンタ・マリア
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: 商品名の日本語訳は「血と労働者」。しかしながら、その名前からは程遠く、枯れた風味がパロ・コルタドをも彷彿させる味わいです。			
13	ワイン名		
	アルブレホ・オロロソ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	オロロソ	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: ソレラシステムで15年熟成。樽やヘーゼルナッツを思わせる豊かな香り。非常に長い余韻が質の良さを感じさせます。			
14	ワイン名		
	パロコルタード オビスポガスコン/バルバディージョ		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	パロ・コルタード	サンルーカル・デ・バラメダ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント: スペインのシェリーマーケットでは長期熟成パロコルタードの代表格に挙げられる逸品です。			

15	ワイン名		
	ルスタウ アルマセニスタ/パロ コルタード ヘレス 1/22		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	パロ・コルタード	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:アルマセニスタ<カジェタノ・デル・ピノ>が造る希少な無濾過シエリー。アモンティリヤードの繊細なブーケとオロロソの豊かな味わいを併せ持つ。極めて複雑、圧倒的な個性と存在感。			
16	ワイン名		
	ベルトラ・パロ・コルタード 12年		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	パロ・コルタード	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ100%			
コメント:栗色からマホガニー色で、柑橘系ノートと乳酸系ノートを併せ持つアロマで、まろやかで丸みのある味わいのワイン。			
17	ワイン名		
	サンチェス・ロマテ イベリア クリーム 平均8年		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	クリーム	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ、ペドロ・ヒメネス			
コメント:濃い色調で、甘味と熟成感の両方が味わえる。ほどよい甘さ。			
18	ワイン名		
	イースト・インディア		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	クリーム	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:パロミノ、ペドロ・ヒメネス			
コメント:レーズンやクルミ、オレンジピールの砂糖漬けを感じさせる、きれいな酸を伴った、リッチでスムーズな味わい。ケーキやクリームチーズ、フォワグラなどと。			
19	ワイン名		
	ペマルティン モスカテル		
	ヴィンテージ	タイプ	産地
	NV	モスカテル	ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
ブドウ品種:モスカテル100%			
コメント:良質なモスカテルを天日干しして糖度を高め造られる希少な甘口シエリーです。スペインワイン法上最			