



DOヘレスで蒸留されている、唯一のブランディでもあり、 パロミノで作られている、唯一でもある「レパント」

ゴンザレス・ビアス社は 1835 年にアンダルシア・ヘレスの地において当時若干 23 歳だったマヌエル・マリア・ゴンザレスが創業したシェリー・スピリッツ専門メーカーです。1844 年、ゴンザレス・ビアス社の看板シェリー、創業者マヌエルの叔父ホセ・アンヘルの名を冠したティオペペ(スペイン語でティオは叔父、ペペはホセの愛称)がロンドンへ初輸出されてから、イギリスで流通を担ったロバート・ブレイク・ビアス氏をパートナーとして、シェリーナンバーワンメーカーの地位を築き上げ、現在では5代目が経営を担っています。



■蒸留説明

レパントは厳選されたヘレス産パロミノ種 100%で作られます。

1960 年以降にコニャックの製法を持ち込んだ 25 ヘクトリットル容量の 2 つのシャラント形蒸留器による 2 度の蒸留は、ゴンザレス・ビアス社のロス・アルコス・セラにて行われます。

そして蒸留酒の「ハート」と呼ばれる 65~72 度のアルコール度数の部分だけを使用します。

こうして「ハート」部分だけを使用する蒸留酒は「オランダ」と呼ばれ(蒸留酒発祥の地であり、ブランデーの進化に大きな役割を果たしたといわれている)、レパントのオランダはアメリカンオークにてヘレスの伝統的なシェリー熟成のシステム、「クリアデラス」「ソレラ」によって 12 年間の熟成が行われます。

アメリカンオークは以前ティオペペの熟成に使用されていたものを使用します。

12 年間の長い期間を経て、レパントは「オランダ」からヘレスの代名詞ともいえるティオペペの味わいが染み込んだ樽の風味を取り込んだユニークなシェリーブランデーとして生まれ変わります。



■レパント 700ml 36% Lepanto Solera Gran Reserva

ぶどう品種: パロミノ100%
アルコール度数: 36%
タイプ: ソレラ グランレセルバ
熟成: ソレラシステムによる 12 年間の樽熟成

テイastingコメント: オレンジゴールドの明るい褐色。
キャラメルやバニラの甘い香りにトースト香、
ふんわりとワインの香りも。ローストした香ばしいアーモンド、
レーズンのタッチがあるドライな味わい。
ストレート、またはオンザロックで。

希望小売価格 6,500 円(税別)

