

パーカーポイント 98 点獲得！



限定 36 本入荷！

セレクトされた プライベートコレクション 「アニャーダ 1982」

ゴンサレス・ピアス社は 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・ゴンサ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、ゴンサレス・ピ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・ピ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。

伝統的に、そして現在も、シェリーはソレラシステムによって作られますが、ゴンサレス・ピアスではこれまでヴィンテージスタイルによるシェリー熟成を行ってきました。

毎年、セレクトされた状態の良い 200 樽をヴィンテージスタイルで熟成、ワイナリーのプライベートコレクションとして、それらのアメリカンオークをキープしてきました。

このうち、さらにセレクトされたわずかなシェリーが一般販売されます。

現在リリースされているシェリーは、この 1982 年のパロ・コルタードです。

■ パロ・コルタード アニャーダ 1982 750ml Anada 1982 (アニャーダはヴィンテージの意)

タイプ: パロ・コルタード

品種 : パロミノ 100%

アルコール度数: 20.5 度

1982 年よりアメリカンオーク樽熟成

醸造: パロミノがワイナリーに運ばれてすぐに、空気圧プレス器によって支梗や種、皮をつぶすことなく優しくプレスします。

ステンレススチールタンクにて発酵後、分類を経て 18 度までの酒精強化を行い、アメリカンオーク樽にてヴィンテージスタイルで熟成させていきます。

ヴィンテージにもよりますが、およそ 25 年の熟成を経て手作業にて無ろ過、無清澄にてボトリングします。各ボトルにはナンバリングと、代表によるサインが入っています。

テイasting・ノート:

濃厚で輝きのあるアンバー色、ナッツ、オレンジピール、バニラ、たばこ、木材などを思わせるエレガントで複雑味がありパワフルな香り。

口に含むとベルベットのように滑らかな質感が広がる。ナッツやキャラメルなどの味わいが長く口の中に続く。

提供前のデキャンタを推奨、8~10 度が適温で、強い味わいのチーズ、肉料理、またはデザートに。



希望小売価格 28,000 円(税別)

有限会社 オーケストラ 岐阜県下呂市森 967-7
TEL 0576-25-6631 FAX 0576-25-4074 <http://www.orchestra.co.jp/>