



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・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。



■クロフト 750ml 17.5%  
Croft

ペール・クリームタイプ  
ぶどう品種:パロミノ100%  
アルコール度数:17.5%

フロールのもとで4年間の熟成。澄んで輝きのある薄い黄金色。クリーンで繊細なアロマにわずかなフロールとフルーツの香り。口に含むと軽やかさと爽やかの中に甘みを感じられ、アフターテイストも心地よい。冷やして食前酒に、またはパテやサーモン、サラダにもよく合う。デザートワインとしても。

希望小売価格 2,500 円(税別)



■クリスティーナ 750ml 17.5%  
Cristina

ミディアムタイプ  
ぶどう品種:パロミノ・フィノ 87% ペドロ・ヒメネス 13%  
アルコール度数:17.5%

伝統的なソレラ・システムのもと、クリアデラ・システムのもと、アメリカ産オーク樽で7年間の熟成。明るい琥珀色で、ぶどうと樽熟成のクリーンなアロマ。口当たりはわずかに甘く、長いアフターテイスト。常温でのサーブ、もしくは少し冷やしてチーズやパテと合わせて。

希望小売価格 3,000 円(税別)



■ビニャ AB 750ml 16.5%  
Vina AB

アモンテリヤードタイプ  
ぶどう品種:パロミノ100%  
アルコール度数:16.5%

計8年間の熟成のうち、フロールのもとで4年間熟成。濃い黄金色で、アーモンドとフロールの香りに樽の風味もあり、辛口なフィニッシュ。口当たりはドライで、樽熟成とフロールの複雑な印象。食前酒として、または自身の肉料理、魚料理や熟成したチーズに合う。

希望小売価格 3,500 円(税別)



■レオノール 750ml 20%  
Leonor

パロ・コルタードタイプ  
ぶどう品種:パロミノ100%  
アルコール度数:20%

伝統的なソレラ・システムとクリアデラ・システムのもと、アメリカ産オーク樽で7年間の熟成。明るい黄金色で樽熟成の心地よいアロマ。口当たりはパワフルでドライ。長いフィニッシュ。

希望小売価格 4,000 円(税別)



■アポストレス 750ml 20%  
Apostoles

パロ・コルタードタイプ  
ぶどう品種:パロミノ 87%、ペドロ・ヒメネス 13%  
アルコール度数:20%

1862年、女王イザベル2世がワイナリーを訪問された際、記念として造られたソレラ・システムを使用。濃い琥珀色で濃縮された果実香。滑らかで複雑な味わいの濃いワインで、キャラメルや樽熟成のノートがある。柔らかく長いアフターテイスト。30年の熟成がパロ・コルタドに素晴らしい濃縮感を与えている。室温でサーブし、パテやチーズ、赤身の肉料理などに。

希望小売価格 9,000 円(税別)