



ボデガス ファン ピニエロ

Bodegas JUAN PIÑERO

オーナーのファン ピニエロは、かつて La Gitana などのためにマンサニージャを提供していましたが、自分のシェリーを造りたいと考えて、1992年にサンルーカルの古いワイナリーを購入し、その後 Terry から60年以上の歴史のある MARUJA のソレラ樽を譲り受けました。

2007年にはヘレスのワイナリーも購入し、フィノも造っています。

醸造家は多くのワイナリーで経験を積んだラミロイ バニェス。



■マンサニージャ マルハ 375ml (シェリー)

Manzanilla Maruja

DO : MANZANILLA DE SANLUCAR (マンサニージャ デ サンルーカル)

ソレラ システム

長期熟成させたマンサニージャ

ぶどう品種 : パロミノ 100%

樹齢 : 50年/土壌 : アルバリサ (アンダルシア地方特有の保湿性が高い石灰質土壌)

醗酵・熟成 : 22度で3日間発酵させ、アメリカンオーク樽の8段クリアデーラを資使用し、長期間フロールを保つために、極少量ずつ年に8~10回抜きながら、8~9年熟成させた特別なマンサニージャ。

テイastingコメント : 黄金色で、ほのかに潮風を感じるカモミールの上品な香り。ミネラル感が豊かで潮の風味もあるフレッシュな味わい。

ロバート・パーカー 90点

希望小売価格 1,800円 (税別)



■フィノ カンボリオ 750ml (シェリー)

Fino Camborio

DO : ヘレス

ぶどう品種 : パロミノ 100%

樹齢 : 50年

土壌 : アルバリサ (アンダルシア地方特有の保湿性が高い石灰質土壌)

醗酵・熟成 : 低温でゆっくり発酵させ、7~8年間ソレラシステムでバイオ熟成。

テイastingコメント : 熟成感のある輝く黄金色。草、オリーブ、チョークの香り。

シャープできりっとした味わい。

ロバート・パーカー 91点

希望小売価格 3,500円 (税別)

