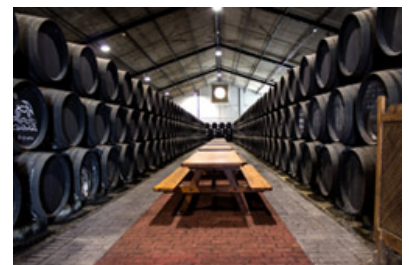




# ボデガス ジュステ

現在のオーナー、フランシスコ・ジュステは、ワイナリーの確固たるルーツを守ると共に企業としての明確な戦略を掲げています。伝統のソレラ、美しいワイナリー施設だけではなく、高い品質、優良なチームであることです。ボデガス・ジュステが有するワイナリーの歴史は全て、サンルーカルの町の歴史と密接にリンクしています。ワイナリーのひとつであるミラフローレスは約一世紀前のぶどう栽培農家たちによる小さなグループが起源です。小さな農家たちの小さな夢、貴族が作った文化が時を経ていま、ボデガス・ジュステのワインの源となっています。



■ラ・モンテリア  
マンサニージャ 750ml  
La Montería Manzanilla  
ぶどう品種：パロミノ 100%  
アルコール度数：15%

熟成期間平均 3 年  
麦わら色。華やかでフレッシュな香り。ドライで軽い酸味の味わい、海風を感じる。お米料理、ガスパチョ、魚介のフリットなどと。

希望小売価格  
2,500 円(税別)



■ラ・モンテリア  
アモンティリヤード 750ml  
La Montería Amontillado  
ぶどう品種：パロミノ 100%  
アルコール度数：17%

熟成期間平均 5 年  
イエローがかかった琥珀色。ヘーゼルナッツ、ハーブ、黒タバコの香り。複雑味があり穏やかな酸とのバランスが秀逸。スモーク系料理、熟成チーズ、白身の魚と。

希望小売価格  
2,500 円(税別)



■ラ・モンテリア  
オロロソ 750ml  
La Montería Oloroso  
ぶどう品種：パロミノ 100%  
アルコール度数：17%

熟成期間平均 5 年  
艶のあるマホガニー色。炒ったくるみ、ハーブ、良い樽由来のバルサミコの香り。丸みがありパワフルな味わい。肉の煮込み、きのこ料理、長期熟成チーズなどと。

希望小売価格  
2,500 円(税別)



■ラ・モンテリア  
クリーム 750ml  
La Montería Cream  
ぶどう品種：パロミノ、ペドロヒメネス  
アルコール度数：18%

熟成期間平均 5 年  
深みのあるマホガニー色。レーズン、チョコレート、カフェの香り。力強くもあるクリーンな甘み、熟成感のある味わい。デザート一般、チョコレート、ウオッシュチーズ、ナッツなどと。

希望小売価格  
2,500 円(税別)



■ラ・モンテリア  
ペドロヒメネス 750ml  
La Montería Pedro Ximénez  
ぶどう品種：ペドロヒメネス  
アルコール度数：17%

熟成期間平均 5 年  
光沢のある黒褐色。レーズン、いちじく、デーツの香りにはちみつやシロップ、コンポートフルーツなどの香り。クリーミーな口当たり、品の良い甘み。デザート一般、熟成の進んだブルーチーズと。

希望小売価格  
3,500 円(税別)