



AMONTILLADO
(アモンティリヤード)
BODEGAS BARON
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de
Sanlucar de Barrameda

ワイン名	アモンティリヤード
タイプ	酒精強化ワイン
葡萄品種	100%パロミノ
醸造	パロミノ葡萄を発酵させた後、フロールの下 で大樽で熟成する。さらに、フロールを落と してから再度熟成させる。
熟成	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統 的な熟成。
櫛木のタイプ	アメリカ産の櫛木の大樽
樽の状態	とても古い
樽の中での熟成期間	10年間
分析値	
アルコール度数	17.5度
酸	4.8g/リットル
硫黄分	50mg/リットル
糖分	4g強
水素イオン指数 PH	3.38
色・香り・味わい	
色	黄金色
香り	アーモンド・ヘーゼルナッツを思わせる香り
味わい	強くたくましい
飲み頃	期限なし

