



MANZANILLA
(マンサニージャ)
BODEGAS BARON
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de
Sanlucar de Barrameda

ワイン名	マンサニージャ
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。
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	5年間
分析	
アルコール度数	15度
酸	4.43g/リットル
硫黄分	75mg/リットル
糖分	2g強/リットル
水素イオン指数 PH	3.40
色・香り・味わい	
色	麦わら色
香り	潮の香り
味わい	やわらかくバランスの良い味わい。塩味をわずかに感じる。
飲み頃	瓶詰め後12ヶ月以降

