



MANZANILLA SOLERA SAN JOSE  
(マンサニージャ ソレーラ・サンホセ)  
BODEGAS BARON  
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de  
Sanlucar de Barrameda

ワイン名	マンサニージャ ソレーラ・サンホセ
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。
熟成	クリアデラとソレー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	7年間
分析	
アルコール度数	15度
酸	4g/リットル
硫黄分	6.9mg/リットル
糖分	2g強/リットル
水素イオン指数 PH	3.30
色・香り・味わい	
色	麦わら色.
香り	アーモンドの香りを思わせる。
味わい	やわらかくバランスの取れた味わい。アーモ ンド、潮の香り、心地よい余韻。
飲み頃:	瓶詰め後12ヶ月から

