



OLOROSO DULCE (オロロソ ドュルセ)
BODEGAS BARON
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de
Sanlucar de Barrameda

ワイン名	バロン オロロソ ドュルセ
タイプ	酒精強化ワイン
葡萄品種	100% パロミノ
醸造	18度~20度のアルコール度にする為酒精強化。アメリカンオークの大樽に満杯に入れて熟成
熟成	伝統的なクリアデラとソレラシステムによる熟成
樽木のタイプ	アメリカ産の樽木の大樽
樽の状態	とても古い
樽の中での熟成期間	最低8年間
分析	
アルコール度数	17,50 % vol
酸	4,76 g/l
硫黄分	19 mg/l
糖分	85,8 g/l
水素イオン指数 PH	N/A
色・香り・味わい	
色	濃いマホガニー色
香り	強いアロマ
味わい	中甘口
飲み頃	期限なし