



OLOROSO PINO VIEJO
(オロロソ・ピノビエホ)
BODEGAS BARON
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de
Sanlucar de Barrameda

| | |
|------------|---------------------------------|
| ワイン名 | オロロソ・ピノビエホ |
| タイプ | 酒精強化ワイン |
| 葡萄品種 | 100%パロミノ |
| 醸造 | パロミノの葡萄を発酵させ、適量のアルコールを添加後大樽で熟成。 |
| 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 | 最低3年間 |
| 分析値 | |
| アルコール度数 | 17.5度 |
| 酸 | 5.06g/リットル |
| 硫黄分 | 6mg/リットル |
| 糖分 | 2.8g/リットル |
| 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 | 強くたくましい香り |
| 味わい | 少し甘さを感じる辛口 |
| 飲み頃 | 期限なし |

