



**PEDRO XIMENEZ PINO VIEJO**  
**(ペドロヒメネス・ピノ・ビエホ)**  
**BODEGAS BARON**  
**D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de**  
**Sanlucar de Barrameda**

ワイン名	ペドロヒメネス・ピノ・ビエホ
タイプ	酒精強化ワイン
葡萄品種	100%ペドロヒメネス
醸造	ペドロヒメネスの葡萄を発酵させ、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。
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3年間
分析値	
アルコール度数	17.5度
酸	3.8g/リットル
硫黄分	50mg/リットル
糖分	360g/リットル
水素イオン指数 PH	3.85
色・香り・味わい	
色	濃いマホガニー色
香り	ペドロヒメネスの香り
味わい	とても甘口
飲み頃	期限なし

