

BODEGAS BARON

10世代・350年以上前から受け継がれた伝統のもと、サンルカールデバラメダの技術革新の中心的役割を常に果たしてきた、誇り高きメーカー。香り高く、軽くスムーズで、しかも味わい深いマンサニージャ・シェリーを現在も脈々と生み出している。

記号	S-15 / S-16	S-17	S-18	S-32	
ワイン名	マンサニージャ MANZANILLA	モスカテル MOSCATEL	アモンティリャード AMONTILLADO	オロロソ・ピノ・ビエホ OLOROSO PINO VIEJO	
参考価格(税込) / 容量	1,050 円 / 375 ml 1,575 円 / 700 ml	1,785 円 / 700 ml	1,785 円 / 700 ml	1,785 円 / 700 ml	
タイプ	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	
葡萄品種	パロミノ 100%	モスカテル 100%	パロミノ 100%	パロミノ 100%	
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。	モスカテル原料の葡萄のワインにアルコールを添加し、榿木の大樽で熟成する。	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。さらに、フロールを落としてから再度熟成させる。	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。	
熟成方法	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統的な熟成。	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統的な熟成。	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統的な熟成。	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統的な熟成。	
榿木のタイプ	アメリカ産の榿木の大樽	アメリカ産の榿木の大樽	アメリカ産の榿木の大樽	アメリカ産の榿木の大樽	
樽の状態	とても古い	とても古い	とても古い	とても古い	
樽の中での熟成期間	5年間	3年以上	10年間	3年以上	
分析値	アルコール度数	15度	17.5度	17.5度	
	酸	4.43 g / リットル	3 g / リットル	4.8 g / リットル	5.06 g / リットル
	硫黄分	75 mg / リットル	80 mg / リットル	50 mg / リットル	6 mg / リットル
	糖分	2 g強 / リットル	180 g / リットル	4 g強 / リットル	2.8 g / リットル
	水素イオン指数 PH	3.4	3.78	3.38	N/A
色	麦わら色	マホガニー色	琥珀色	濃いマホガニー色	
香り	潮の香り	紅茶のような香り	アーモンド・ヘーゼルナッツを思わせる香り	クルミを思わせる豊かな香り	
甘辛	辛口	甘口	中辛口	中辛口	
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	マスカットの程良い、キレの良い甘味	ソフトで軽い口当たり	強くたくましい味わいの中にほのかな甘さを感じる。	
飲み頃、おすすめ料理	食前にお勧め。魚介類、イベリコハム、ハモンセラノとあわせたサラダ	食後に。ナッツとあわせて	食前に。生ハム全般	コクのある味付けの料理。	
JANコード	375ml 8420255100065 700ml 8420255100010	8420255100034	8420255100188	8420255100102	

BODEGAS BARON

記号	S-19	S-20	S-21	S-22	
ワイン名	クリーム CREAM	ミディアム MEDIUM	マンサニージャ・ソレーラ・サンホセ MANZANILLA SOLERA SAN JOSE	ペドロヒメネス・ピノ・ビエホ PEDRO XIMENEZ PINO VIEJO	
参考価格(税込) / 容量	1,680 円 / 750 ml	1,680 円 / 750 ml	2,940 円 / 700 ml	4,725 円 / 700 ml	
タイプ	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン	
葡萄品種	パロミノ・ペドロヒメネス	パロミノ 100%	パロミノ 100%	ペドロヒメネス 100%	
醸造	オロロソとペドロヒメネスをブレンドした後に熟成。	マンサニージャ、フィノ、アモンティリヤードをブレンド後、天然の甘口ワインを添加する。	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。	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。	
熟成方法	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。	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。	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。	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。	
椗木のタイプ	アメリカ産の椗木の大樽	アメリカ産の椗木の大樽	アメリカ産の椗木の大樽	アメリカ産の椗木の大樽	
樽の状態	とても古い	とても古い	とても古い	とても古い	
樽の中での熟成期間	3年以上	3年以上	7年間	3年以上	
分析値	アルコール度数	17.5度	15度	15度	17.5度
	酸	4.2 g / リットル	4.5 g / リットル	4 g / リットル	3.8 g / リットル
	硫黄分	40 mg / リットル	40 mg / リットル	69 mg / リットル	50 mg / リットル
	糖分	105 g / リットル	38 mg / リットル	2 g強 / リットル	360 g / リットル
	水素イオン指数 PH	3.4	3.38	3.3	3.85
色	琥珀色	黄金色	麦わら色	濃いマホガニー色	
香り	オロロソとペドロヒメネスの香り	アモンティリヤードの潮の香り	アーモンドの香りを思わせる。	レーズンの香り	
甘辛	甘口	やや甘口	辛口	極甘口	
味わい	ピロードのような甘く豊かな口当たり	ほのかに甘い、やわらかい口当たり	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。	豊かで力強く甘さと酸味のバランスのとれた極甘口の味わい	
飲み頃、おすすめ料理	食後に	食後に	食前にお勧め。魚介類、イベリコハム、ハモンセラノとあわせたサラダ	食後のデザートとして、アイスクリームのトッピング、ソースの隠し味に	
JANコード	8420255100171	8420255100096			

BODEGAS BARON

記号	S-44	S-45		
ワイン名	オロロソ・デュルセ OLOROSO DULCE	モスカテル・パサ MOSCATEL PASA		
参考価格(税込) / 容量	3,150 円 / 700 ml	3,150 円 / 700 ml		
タイプ	酒精強化ワイン	酒精強化ワイン		
葡萄品種	パロミノ 100%	モスカテル 100%		
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。	乾燥させたモスカテルを発酵させた ワインにアルコールを添加し アメリカンオークの大樽に貯蔵。		
熟成方法	クリアデラとソレラのシステムを用いた 伝統的な熟成。	クリアデラとソレラのシステムを用いた 伝統的な熟成。		
椀木のタイプ	アメリカ産の椀木の大樽	アメリカ産の椀木の大樽		
樽の状態	とても古い	とても古い		
樽の中での熟成期間	8年以上	6年以上		
分析値	アルコール度数	17.5度	17.5度	
	酸	4.76 g / リットル	3 g / リットル	
	硫黄分	19 mg / リットル	32 mg / リットル	
	糖分	85.8 g / リットル	175.8 g / リットル	
	水素イオン指数 PH	N/A	N/A	
色	濃いマホガニー色	濃いマホガニー色		
香り	強いアロマ	麝香・モスカテルの香り		
甘辛	中甘口	甘口		
味わい	辛さと甘さの絶妙なバランスが 口の中でしっかりと広がる	上品な心地よい和み系の味わい		
飲み頃、おすすめ料理	スパイスの効いたエスニック料理	食後のスイーツと合わせて		
JANコード	8420255100393	8420255100409		