



Bodegas Barón S.A.  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

## バロン (スペイン/アンダルシア/サンルーカル・デ・バラメダ /DOヘレス・ケレス・シェリー および DOマンサニージャ=サンルーカル・デ・バラメダ)

10世代・350年前から受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たしてきました。現在も家族経営で自分たちの楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいます。

バロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れた地元でも大変人気です。

## JEREZ (シェリー)

シェリーは世界で唯一スペインのアンダルシア南部にあるヘレスという町を中心に3つの限定地域で造られているワインです。白ワインにブランデーなどを加えた独特な味わいで辛口から甘口のものまで存在します。様々な料理を通して楽しめるとても魅力的なワインです。



やわらかくバランスの良い味わいで塩味をわずかに感じる。海辺の町で熟成されたことによるソルティな風味もある。麦わら色で、シャープだが、カモミールのような香りも。ドライで特に軽やかなワイン。食前におすすめ。



【ぶどう品種】  
パロミノ 100%  
【熟成期間】  
3~4年

- ・イベリコハム
- ・ハモンセラーノ
- ・魚介類と合わせたサラダ

### バロン・ミカエラ・マンサニージャ

オープン価格(参考上代)  
¥1,800+税

シェリー (750ml) 辛口  
アルコール度数/15度

マンサニージャの段階を経て、第2段階の酸化熟成をしたワイン。ソフトで軽い口当たり。アーモンド、ヘーゼルナッツを思わせる香り。力強い。琥珀色で繊細なシャープさがあり、長いアフターテイスト。食前におすすめ。



【ぶどう品種】  
パロミノ 100%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・生ハム全般

### バロン・ミカエラ・アモンティリヤード

オープン価格(参考上代)  
¥2,000+税

シェリー (750ml) 中辛口  
アルコール度数/17.5度

強くたくましい味わいの中にほのかな甘さを感じる。酸化熟成した辛口ワイン。元来辛口で、琥珀色からマカボニー色。スペイン語でおいを意味する“オロール”に由来する高い香りを持つ。フルボディで充実度の高いワイン。食中におすすめ。



【ぶどう品種】  
パロミノ 100%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・コクのある  
味付けの料理

### バロン・ミカエラ・オロソ

オープン価格(参考上代)  
¥2,000+税

シェリー (750ml) 中辛口  
アルコール度数/17.5度

アモンティリヤードをベースにした、琥珀色から明るいマカボニー色。繊細な香りとはほかに甘い口当たり。食後におすすめ。

ピロードのような甘く豊かな口当たり。オロソをベースにして造られるため、濃いマホガニー色。木樽やレーズンを思わせる深みのある香り。ピロードのような口当たりで、甘くフルボディ。食後におすすめ。

濃いマホガニー色。マスカット独特の香り、フローラルさや柑橘系の香りもあり、大変甘いがフレッシュさと軽やかさを備えている。食後におすすめ。

濃いマカボニー色で干しブドウが持つ深い香りのあるワイン。ソフトでピロードのような口当たり。豊かで力強く、完璧にバランスのとれたワイン。食後のデザートとして。



【ぶどう品種】  
パロミノ 90%、  
ペドロ・ヒメネス 10%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・ナッツ
- ・干し肉
- ・干しブドウ

### バロン・ミカエラ・ミディアム

オープン価格(参考上代)  
¥2,000+税

シェリー (750ml) 中甘口  
アルコール度数/15度



【ぶどう品種】  
パロミノ 85%、  
ペドロ・ヒメネス 15%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・ナッツ
- ・クリームチーズ

### バロン・ミカエラ・クリーム

オープン価格(参考上代)  
¥2,000+税

シェリー (750ml) 甘口  
アルコール度数/17.5度



【ぶどう品種】  
モスカテル 100%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・ナッツ

### バロン・ミカエラ・モスカテル

オープン価格(参考上代)  
¥2,000+税

シェリー (750ml) 甘口  
アルコール度数/17.5度



【ぶどう品種】  
ペドロ・ヒメネス 100%  
【熟成期間】  
4~5年

- ・アイスクリームの  
トッピング
- ・ソースの隠し味

### バロン・ミカエラ・ペドロ・ヒメネス

オープン価格(参考上代)  
¥4,700+税

シェリー (750ml) 極甘口  
アルコール度数/15度

## ガルベイ (スペイン/アンダルシア/ヘレス・デ・ラ・フロンテラ)



ヘレス・デ・ラ・フロンテラに工場を置く、1780年創業の老舗生産者。現在、2000万リットルを超える生産をしています。70%はシェリー、30%はブランデーの製造を行っており、72ヶ国以上の国々に輸出しています。エスプレンドイドは1941年から製造されており、スペインで最も有名なブランデーの1つです。

## Sherry Brandy ~シェリーブランデーとは~

シェリーブランデーとは、ブランデーをシェリーの伝統的なクリアデラとソレラのシステムで熟成させたものです。熟成用樽は、気泡の比較的小さいアメリカンオークを使用します。オランダと呼ばれる蒸留法で仕上げたブランデーを、シェリー樽でクリアデラとソレラの熟成システムにて約1年間貯蔵熟成します。



輝くような琥珀色、清らかなブーケ、熟成したオロソの感触。スパイシーな樽熟の芳香、ピロードのような滑らかさ、わずかな甘さが広がる。余韻が心地よくバランスのとれたブランデー。

ストレート、オンザロック、炭酸割、コーヒーに落として(カラヒージョ)カクテルに。さまざまな飲み方をお試しください。

【ぶどう品種】 パロミノ 100%

### ガルベイ・エスプレンドイド

オープン価格(参考上代) ¥2,000+税

シェリーブランデー (700ml)  
アルコール度数/36度