



ゴンザレス・ビアス社は1835年にアンダルシア・ヘレスの地において当時若干23歳だったマヌエル・マリア・ゴンザレスが創業したシェリー・スピリッツ専門メーカーです。

1844年、ゴンザレス・ビアス社の看板シェリー、創業者マヌエルの叔父ホセ・アンヘルの名を冠したティオペペ（スペイン語でティオは叔父、ペペはホセの愛称）がロンドンへ初輸出されてから、イギリスで流通を担ったロバート・ブレイク・ビアス氏をパートナーとして、シェリーナンバーワンメーカーの地位を築き上げ、現在では5代目が経営を担っています。

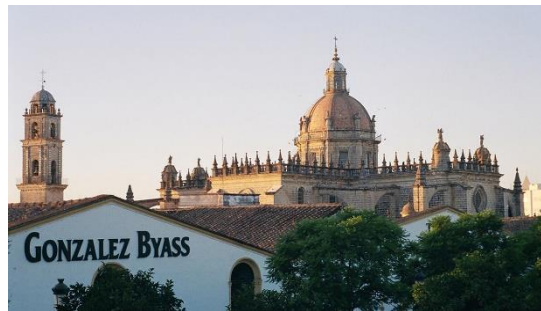


■クロフト オリジナル  
パール・クリーム

ぶどう品種：パロミノ100%

フロールのもとで4年間の熟成。  
澄んで輝きのある薄い黄金色。  
クリーンで繊細なアロマにわずかなフロールと  
フルーツの香り。  
口に含むと軽やかさと爽やかの中に甘みが  
感じられ、アフターテイストも心地よい。

希望小売価格  
3,000円（税別）



■ビニャAB  
アモンティリヤード

ぶどう品種：パロミノ100%

計12年間の熟成のうち  
フロールのもとで4年間熟成。  
濃い黄金色で、アーモンドとフロールの香りに  
樽の風味もあり、辛口なフィニッシュ。  
口当たりはドライで、樽熟成とフロールの複雑な印象。

希望小売価格  
3,800円（税別）



■レオノール  
パロ・コルタード

ぶどう品種：パロミノ100%

アメリカ産オーク樽で12年間の熟成。  
明るい黄金色で樽熟成の心地よいアロマ。  
口当たりはパワフルでドライ。  
長いフィニッシュ。

希望小売価格  
4,200円（税別）



■クリスティーナ ミディアム

ぶどう品種：パロミノ・フィノ87%  
ペドロヒメネス13%

アメリカ産オーク樽で7年間の熟成。  
明るい琥珀色で、ぶどう樽熟成のクリーンなアロマ。  
口当たりはわずかに甘く、長いアフターテイスト。  
常温でのサーブ、もしくは少し冷やしてチーズやパテと合わせて。

希望小売価格  
3,800円（税別）



■ネクタル ペドロ・ヒメネス

ぶどう品種：ペドロヒメネス

ソレラで9年熟成  
濃厚なマホガニー色。リッチなレーズン、イチジク、ナツメヤシ等の甘いドライフルーツ、ハチミツ、シロップ、フルーツコンポート、キャンディーのアロマ。ピロードのようになめらかで酸味が甘さとアルコールを和らげ長い余韻。

希望小売価格  
3,800円（税別）



■アポストレス VORS  
ミディアム

ぶどう品種：パロミノ、ペドロヒメネス

1862年、女王イザベル2世がワイナリーを訪問された際、記念として造られたソレラ・システムを使用。  
濃い琥珀色で濃縮された果実香。滑らかで複雑な味わいの濃いワインで、キャラメルや樽熟成のノートがある。柔らかく長いアフターテイスト。

希望小売価格  
15,000円（税別）



■マツサレム VORS  
クリーム

ぶどう品種：パロミノ、ペドロヒメネス

オロソソレラで熟成後、ブレンドしマツサレムのソレラにてトータル30年以上熟成。深いマホガニー色。ナッツ、ナツメヤシ、レーズンなどのドライフルーツ、スパイス、熟成オークの深い香り。熟した果実の深みのある香り。柔らかく、甘く、ピロードのような口当たりでエレガント。甘いPXとオークのタンニンにより、フィニッシュはほろ苦甘い。

希望小売価格  
12,000円（税別）