

高いけど売れている！平均12年熟成の脅威の「フィノ・シェリー」！！

ボデガス・トラディション社が満を持して発売した

「トラディション・フィノ」が限定入荷！



ヘレス市内の旧市街「サンティアゴ地区」にある古いボデガを買い取り、1998年に設立されたボデガス・トラディション。

他のボデガが所有するソレラとクリアデラの中から質の高い樽だけを集め、創業以来、長期熟成を経た特別なカテゴリーの「熟成期間認定シェリー」のみを熟成・販売してきたトラディション社が、ついにフィノをリリースしました。

その熟成期間は一般的なフィノの倍以上のなんと平均12年！！

トラディション社はシェリーの熟成・瓶詰め工程がすべて手作業で行われる、ヘレスの伝統的な生産方法を維持する数少ないボデガのひとつで、この「トラディション・フィノ」は華やかな香りと伝統的でクラシカルな味わいを併せ持つハイクオリティなシェリーです。

近年話題になっている、高品質なシェリーをシェリー愛好家が独自にセレクト・瓶詰めしたブランド「エキボ・ナバソス」への樽の供給を断った、こだわりのボデガがついに発売した限定生産の「フィノ」。

年間の生産量は僅か3,000本。世界中から注文が殺到した今年の春の1,500本のボトリングから、240本が限定で入荷しました。

ラベルには手書きのロットNo.が記されています。

「一度どこかで飲んだらファンになってしまう」そんなシーンが思い浮かぶ高品質な「フィノ・シェリー」です。

テイasting・コメント

香りはりんごとアニス。口当たりは滑らかでスムーズ。りんごの蜜を連想させる味わいと心地よい酸味。