



SHERRY BOOK

シェリーブック





ゴンザレス・ビラスについて



マヌエル・マリアゴンザレス・アンヘル



ゴンザレス・ビラスは、1835年、23歳の青年マヌエル・マリア・ゴンザレスが、スペイン南部アンダルシア地方のシェリー産地ヘレス・デ・ラ・フロンテラ（ヘレス）でスタートしたブドウの栽培・ワインの熟成・輸出のビジネスに始まります。

その後、マヌエル・マリアは、英国での事業拡大に貢献することになる英国人口バート・ブレイク・ビラスと出会い、1863年、ゴンザレス・ビラスが誕生します。

「ワイン造りにまざるビジネスはない。
それゆえに、私は私の人生をワイン造りに捧げる」

というマヌエル・マリアの言葉にあるように、彼は、ワインへの情熱と忠誠を人生の基礎としました。

創立後150年以上を経た現在、マヌエル・マリアのワイン造りへの忠誠（コンスタンシア）は、彼が開発し、現在世界75ヵ国以上で愛飲されているシェリーのベストセラー「ティオ・ペペ」を始めとする様々なタイプのシェリーと共に、ゴンザレス・ビラスの理念として、変わることなく受け継がれています。



WAWWJ※

国際ワインジャーナリスト協会スペインで1位、世界で34位
※WAWWJ: World Association of Journalist & Writers of Wine and Spirits
(2011年)

インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション
ワイナリー・オブ・ザ・イヤー
(2010年)

インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション
スパニッシュ・ワイン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー
(2010年)



シェリーについて

「シェリー」は、スペイン南部アンダルシア州の南西部にある「ヘレス」という町を中心とした地域で、パロミノ、ペドロ・ヒメネス、モスカテルの3種類の白ブドウを使い、アメリカン・オークの樽で最低3年、特有の「ソレラ・システム」によって熟成される「酒精強化ワイン」です。

使用されるブドウ、「フロール」といわれる固有の酵母（産膜酵母）の活動状態、醸造方法、ブレンド方法、熟成方法やその年数などにより、辛口シェリー、甘口シェリー、極甘口シェリー、ヴィンテージシェリー、VOS（熟成年数20年以上）、VORS（熟成年数30年以上）など様々なタイプのシェリーに分類されます。

アンダルシア州の人々にとって、シェリーやそのカクテルは、タパスやフラメンコ同様、彼らの生活になくてはならない存在であると同時に、英国を始めとする輸出国では、スタイリッシュなワインとして人気が高まっています。



ヘレス、プエルト・デ・サンタ・マリア、サンルúcar・デ・バラメダー等は、「シェリーの三角地帯」と呼ばれ、ヘレス・スベリオールに分類される畑が多く分布している。

What's

「シェリー」

シェリー(Sherry)は英語名。スペインでは、ビノ・デ・ヘレス(vino de Jerez)（「ヘレスのワイン」の意味）と呼ばれます。



「ヘレス」

年間平均日照時間3000時間、年間平均降水量620mm、平均海拔20～70mm、西からの風(湿気、比較的冷涼)ポニエンテと東からの風(温暖、乾燥)レバンテが特長、夏は非常に暑く、冬は温暖、大西洋の影響を大きく受ける地域です。



「ソレラシステム」

収穫年の若いワインを、古いより熟成したワインにブレンドしていくプロセス。若いワインが、より熟成年数の高いワインの持つ個性を身に付けていくという原則の上に成り立っています。毎年出荷されるワインは、品質も個性も一貫性が保証されています。



詳しくは、13ページ参照

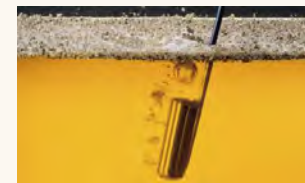
「酒精強化ワイン」

ワインの生産過程でアルコール(酒精)を添加することによりアルコール度数を高めたワイン。フォーティファイド・ワイン(fortified wine)。



「フロール」(産膜酵母)

「花」という意味。アルコール発酵が終わったワインの表面に張る酵母の一種。花が咲くように酵母が繁殖し、膜が張ったような状態になり、シェリー特有のアーモンドのような風味を与えてくれます。





ラインナップ



TIO PEPE
ティオ・ペペ

ELEGANTE
エレガント

ALFONSO
アルフォンソ

SOLERA 1847
ソレラ 1847

DEL DUQUE
デル・デューク

NOE
ノエ

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】フィノ(辛口)
【ブドウ品種】パロミノ100%
【アルコール度数】15%
【味わい】輝く星のような薄い金色。焼きたてのパンやアーモンドを思わせるエレガントで独特の香り、フレッシュでフルボディ、とてもドライな味わい。複雑で余韻の長いワイン。よく冷やしてお楽しみください。

【料理との相性】カナッペやタバス、アジア料理、シーフード、すべての魚ベースの料理。キャビアやカキ、アンチョビ、マグロのカルパッチョなど。

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】フィノ(辛口)
【ブドウ品種】パロミノ100%
【アルコール度数】15%
【味わい】明るい薄い金色。花や西洋ナシを思い起こさせ、繊細でクリーンな味わいのワイン。よく冷やしてお楽しみください。

【料理との相性】ナッツ、タバス、甲殻類、あらゆる種類のスープなど。

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】ドライ・オロロソ(8年熟成)(辛口)
【ブドウ品種】パロミノ100%
【アルコール度数】18%
【味わい】琥珀色。樽やドライナッツのアロマ。ナッツを思い起こさせつつ、わずかにアメリカンオーク由来のバニラの香りの広がる、バランスのすばらしい余韻の長いワイン。

【料理との相性】ジビエや軽いチーズ、パテなど。よく冷やしてお楽しみください。

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】スイート・クリーム(8年熟成)(甘口)
【ブドウ品種】パロミノ70%、ペドロ・ヒメネス30%
【アルコール度数】18%
【味わい】濃いマホガニー色(赤褐色)。干しブドウやバニラ・樽のアロマ。イチジクや干しブドウを思い起こさせつつ、わずかにキャラメルや樽の香りの広がる、口当たりのワイン。

【料理との相性】チーズやナッツ、パテ、キャラメルプディングやアイスクリーム、フルーツケーキのようなデザートなど。

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】アモンティリヤード・ムー・ヴィエボVORS(辛口)
【ブドウ品種】パロミノ100%
【アルコール度数】21.5%
【味わい】明るい琥珀色。シダー(杉の類)、なめし皮、クルミを思い起こさせる味わい。木の葉の風味豊かな余韻の長いワイン。

【料理との相性】ローストビーフ、温かいキャセロール、ジビエ、熟成したチーズなど。

【原産地呼称】D.O.ヘレス・ケレス・シェリー
【タイプ】ペドロ・ヒメネス・ムー・ヴィエボVORS(極甘口)
【ブドウ品種】ペドロ・ヒメネス100%
【アルコール度数】15.5%
【味わい】世界で最も古くからある、希少なデザートワインの一つ。凝縮したレーズンやイチジク、コーヒー、クリスマスのスパイスのパワフルなアロマ。甘く、加熱されたフルーツの味わいでフィニッシュを迎えるワイン。

【料理との相性】デザートと共に。また、バニラアイスクリームにかけてお楽しみください。

オリジナル
カクテルレシピ

Gran Via/グランビア

アルフォンソ...3cl
レモンジュース...2.5cl
イエローチャールリズ...1.5cl
シロップ...1cl
レモンピール

氷と共に、すべての材料を混ぜ合わせる。
冷やしたカクテルグラスにサーヴし、レモンピールを飾る。



Solera Orange Fresh/ソレラ オレンジフレッシュ

ソレラ1847
オレンジジュース
ミントの葉
オレンジのスライス

背の高いグラスにクラッシュアイスを満たし、ソレラ1847を1/3、オレンジジュースを2/3の割合で注ぎ、ミントの葉を加え、オレンジを飾る。





時を経てなお、フレッシュさが魅力の「ティオ・ペペ」



ホセ・アンヘル・デ・ラ・ペニャ(1841年)

NO.1ドライシェリー

「ティオ・ペペ」は、スペイン人の80%が認知しているブランドです。(GFK2009) スペインにおける辛口シェリー No.1。

(Nielsen TAM DE09) スペインで最初に登録された商標(1888年4月4日)。ー現在世界75ヶ国以上の国々で年間1,000万本以上が愛飲されている、シェリーのトップブランド。

「ティオ・ペペ」は、ゴンザレス・ビアスの創設者であるマヌエル・マリア・ゴンザレス・アンヘルと、叔父のホセ・アンヘル・デ・ラ・ペニャの絆から誕生しました。

きき酒の名手であった叔父は、マヌエル・マリアのよき理解者であり、甥のマヌエル・マリアを助け、ワイナリーの数あるワインの中から特に高品質なドライ(辛口)シェリーの樽を厳選していました。

そして、マヌエル・マリアは、叔父好みの厳選されたフレッシュな辛口シェリーが入った樽に「ティオ・ペペ(ペペ*叔父さん)」と記し、いつしか、ゴンザレス・ビアスの人々は、このタイプのシェリーを「ティオ・ペペ」と呼ぶようになりました。

1844年、ロンドンへ輸出された「ティオ・ペペ」は好評を博し、150年以上を経た今では、世界75ヶ国以上で年間1,000万本以上飲まれるシェリーのトップブランドとなりました。

*「ペペ」は、ホセの愛称。

History



商標登録第1号

「ティオ・ペペ」は、スペインで最初に商標登録されたブランドです。1888年4月4日。



パブロ・ピカソとティオ・ペペ

セレブの注目の!

ドレスアップしたティオ・ペペは世界のセレブやデザイナー・アーティストに愛されてきました。特に、シュールレアリズムやポップアートのアーティストなどの創造意欲を刺激しました。



スタイリッシュに!

100周年(1935年)、コルドバ帽にアンダルシアのジャケット、スペインギターを背に斜め掛けした、ティオ・ペペのスタイルが誕生。

TIO PEPE ～ティオ・ペペを楽しむ2つのご提案～



フレッシュな辛口を
そのまま楽しむ。

スマートな
ワイングラスに
注いでください



焼きたてのパンやアーモンドを思わせるエレガントで独特の香り。
フレッシュでありながらフルボディ、とてもドライな味わいは、よく冷やしても失われることなく、食前酒として、また、料理に寄り添うワインとして、
お楽しみいただけます。

本格的なカクテルで
楽しむ。

オリジナル
カクテルレシピ
7ページへ



ティオ・ペペのデリケートで個性的なアロマとしっかりしたボディは、
カクテルでもお楽しみいただけます。

TIO PEPE ORIGINAL COCKTAIL RECIPE

～ティオ・ペペを楽しむ2つのご提案～



① Tiojito



② Pepe Tonic



③ Mr. Pepe



④ Dry Pepe



① Tiojito/ティオヒート

ティオ・ペペ…5cl
スプライトorセブアンアップ…10cl

氷を入れた広口のグラスにミントの葉をつぶし入れ、材料を注ぎ、かき混ぜる。グリーン・レモンのスライスを添える。

※スペイン、セビリアの春祭り（ラ・フェリア・デ・アブリル）の頃に、タバスと一緒を楽しめる人気カクテルの一つ。

② Pepe Tonic/ペペ・トニック

ティオ・ペペ…7cl
トニックウォーター…20cl
アンゴスチュラ…2滴

氷を入れたバルーングラスに材料を注ぐ。レモンの皮で香りをつけ、半分に切ったレモンのスライスを添える。

⑤ Albariza/アルバリサ

ティオ・ペペ…1cl
ピーチ・リキュール…1cl

材料をフルートグラスに注ぐ。カバ（スペインのスパークリングワイン）を注ぎ、オレンジチェリー（食用ほおずき）を飾る。

⑥ Cosmo Pepe/コスモ・ペペ

ティオ・ペペ…2cl
ロンドンジン…2cl
グランマニエ コルドン・ルージュ…1cl
ライム・コーディアル…1cl

カクテルシェーカーでミックスし、冷やしたマティーニグラスに注ぐ。ブルーベリーの房を飾る。

⑦ Fathers Day/ファザーズ・デイ

ティオ・ペペ…2cl
モーツァルト・ホワイト…2cl
モーツァルト・ゴールド…2cl
液状クリーム…2cl
ミロンガ
（ドルチェ・デ・レチェ・リキュール）…1cl

材料をカクテルシェーカーでミックスし、マティーニグラスに注ぐ。オレンジのスライスを飾る。

③ Mr. Pepe/ミスター・ペペ

ティオ・ペペ…4cl
液体シュガー…2.5cl
レモン・ジュース…2.5cl
炭酸水…4cl

背の低いグラスにライム6切れとミントの葉をつぶし入れ、材料を加える。クラッシュアイスでいっぱいにし、ミントの葉を飾る。

④ Dry Pepe/ドライ・ペペ

ティオ・ペペ…1.5cl
ロンドン・ジン…7.5cl

材料をミキサーでミックスし、冷やしたマティーニグラスに注ぐ。グラスの底にグリーンオリーブを添える。

⑧ Andalusia/アンダルシア

ティオ・ペペ…2cl
ブランデー
（ソレラ・グランレゼルバ・レパント）…4cl
果汁100%オレンジジュース…1cl

材料をミキサーでミックスし、冷やしたマティーニグラスに注ぐ。キンカンを添える。
※ブランデーとシェリーの風味がマッチした、キレのよい味わい。シェリーの故郷、スペインのアンダルシア地方をイメージしたカクテル。

⑤ Albariza



⑥ Cosmo Pepe

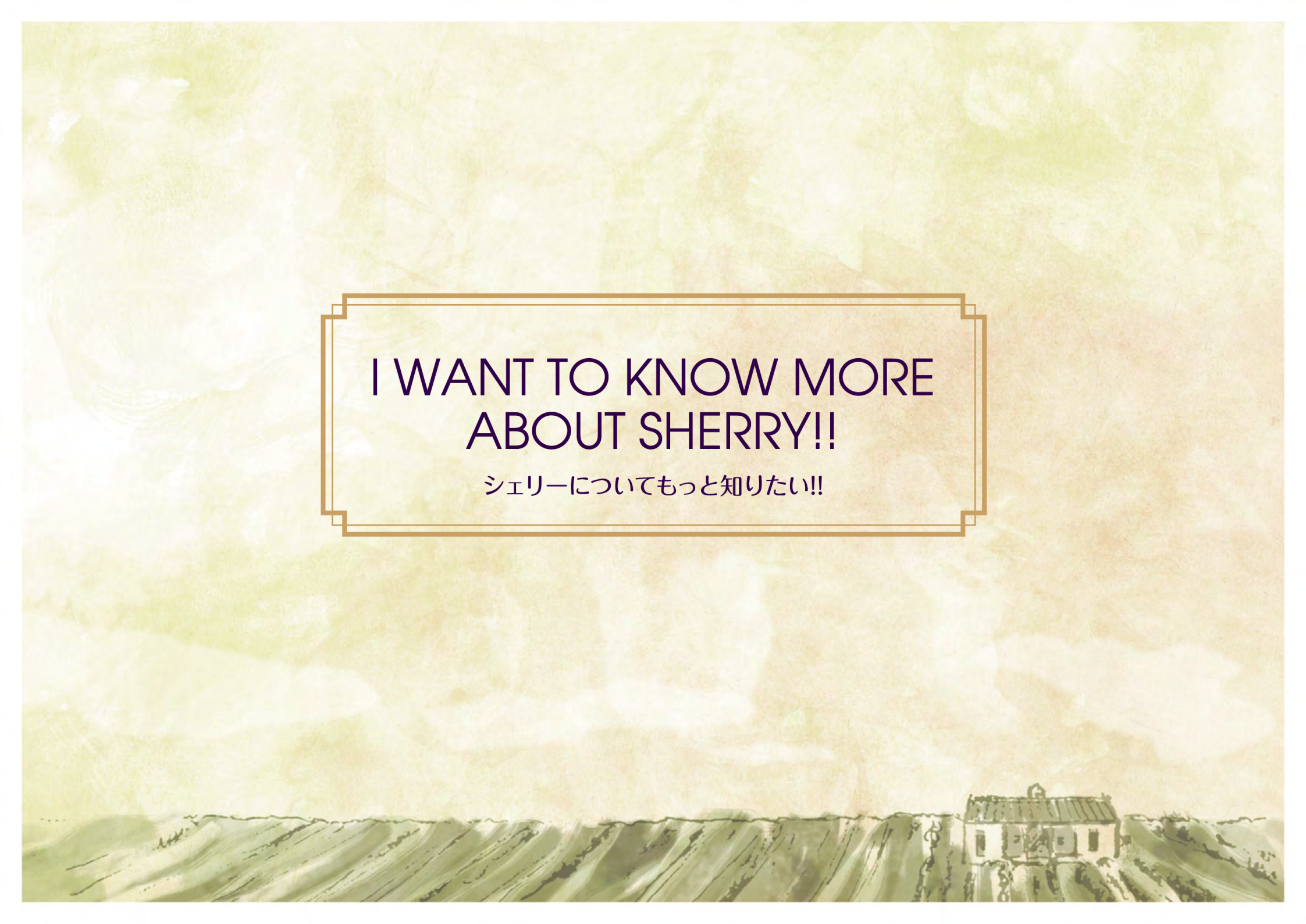


⑦ Fathers Day



⑧ Andalusia



The background is a soft, textured watercolor wash in shades of pale yellow and cream. At the bottom of the image, there is a dark, sketchy illustration of a landscape. It features rolling hills or fields in shades of green and brown, and a small, simple building with a dark roof and a chimney on the right side.

I WANT TO KNOW MORE
ABOUT SHERRY!!

シェリーについてもっと知りたい!!

土壌 白いブドウ畑

ヘレスの町を出て田舎道に入り、車で10分ほど行くと、緑と白のストライプのなだらかなスロープの丘が左右に連なります。緑色は整列して植えられたブドウの樹の葉、白は石灰分を多く含んだアルバリサという土壌です。

ちなみに、ヘレスのブドウ畑は、二つに大別できます。

ヘレス・スペリオール(Jerez Superior)

ヘレスのブドウ畑の約85%を占め、ブドウ畑の中でも特に条件のよい畑がある地域。(左の地図中、白色部分)

ソーナ(Zona)

ヘレス・スペリオール以外の認定畑で、粘土質のパロと、砂質のアレナという土壌の畑も含む地域。(左の地図中、濃いベージュ色部分)



●アルバリサ土壌 / Albariza

ラテン語で白を意味する。炭酸カルシウム、粘土、ケイ土に富み保水性が非常に高い土壌。ヘレスは、一年のうち約300日は晴れて、雨は10~5月にまとめて降りますが、その雨をアルバリサはスポンジのように吸い取ってくれます。そして表面が乾いて固まっても、内部に水を閉じ込めておいて、夏、雨が降らない時期にブドウの根に水分を与え続けてくれます。



ヘレス、プエルト・デ・サンタ・マリア、サンルúcar・デ・バラスター帯は、「シェリーの三角地帯」と呼ばれ、ヘレス・スペリオールに分類される畑が多く分布している。



ゴンザレス・ビラスは、ヘレスに800ヘクタールの自社畑と400ヘクタールの長期契約管理畑を有し、その全てがアルバリサ土壌のヘレス・スペリオール地域です。

ブドウの種類 シェリーは3種類のブドウ品種から作られます。



Palomino

パロミノ

ヘレスのブドウ栽培総面積の95%を占め、シェリー造りにおいて圧倒的に優勢な品種。
辛口シェリーは、すべてパロミノから造られる。
中ぐらいの淡い緑色の粒で、熟すと金色を帯びてくる。
風味はニュートラルだが、それがシェリー特有の熟成に向いている。



Pedro Ximénez / PX

ペドロ・ヒメネス

フルーツの風味と独特な香りを有し、素晴らしい品質のシェリーになる。
そのために、収穫されたブドウの実はず「ソレオ」という太陽の下で干しブドウ状にする工程を通る。
ペドロ・ヒメネスは少量しか栽培されないため、出来上がるシェリーも非常に少ない。



Moscatel

モスカテル

マスカット。収穫されたブドウの実はず「ソレオ」という太陽の下で干しブドウ状にする工程を通る。
ペドロ・ヒメネス同様、発酵を初期で止めるため、ブドウの甘さのほとんど残った大変甘いシェリーとなる。
モスカテルは、ペドロ・ヒメネスよりも軽めのワインになる。

シェリーの種類別製造方法

辛口シェリー



辛口シェリー



極甘口シェリー



ソブレタブラ(熟成第一段階)について 辛口シェリー(フィノ・オロロソ)の場合



フロールとは何か?

- ・サッカロマイセス属の酵母が作る酵母の膜。
- ・人工的に作られたものではない。
- ・通常は発酵終了後に、はじめは白色の凝固物として産生する。
- ・そのまま増加し完全にワインの表面を覆ってしまう。

フロールの産生に必要なこと

- ・ワインの表面が広く空気に接触すること。
- ・ブドウの糖分はほぼ完全に発酵で消費されていること。
- ・アルコール度数は15～15.5%の間であること。
- ・温度と湿度はできるだけ一定で涼しいこと。

フロールの効果

- ・ワインを酸化から保護する。
- ・ワイン中の残糖、溶存酸素、グリセリンを消費する
- ・アセトアルデヒドを産生し、フィノのアロマを特徴づけている。

ヘレスでは、発酵が終わったワインの表面に、フロール（‘花’の意味）と呼ばれるカッテージチーズのようなモロモロした白い膜が現れ、この段階からシェリー独特の工程が始まります。

まず、フロールの下で透明になったワインは、試飲により二種類に分けられ、フィノは15%、オロロソは17%まで、アルコールが添加（酒精強化）された後樽に移され、ソブレタブラ（熟成第一段階）がスタートします。

フィノ(生物学的熟成)

フロールが最も活発に活動する15%に酒精強化されたフィノの表面には、熟成期間中つねにフロールの膜が張っています。

フロールは、呼吸しながらワインの中の成分を栄養にして生き、同時にワインにフロール独特のイーストっぽい香りを与えます。

フロールは、ワインの表面を覆って、ワインが空気と接触するのを防ぐため、ワインを酸化から守り、元々の白ワインの色が保たれます。

オロロソ(酸化的熟成)

フロールの生成を妨げる 17%に酒精強化されたオロロソの表面には、フロールの膜が張りません。そのため、熟成期間中、ワインは空気にさらされて酸化し、色は琥珀色に変わり、どんどん香り豊かに、力強くなっていきます。

ソラシステム(熟成第二段階)について

ソブレタブラ（熟成第一段階）を経たワインは、ソラシステム（熟成第二段階）の工程へ移されます。

ソラシステムは、収穫年の若いワインを一年ごとに、古いより熟成したワインにブレンドしていくダイナミックなプロセス。こうすることで、品質も個性も一貫性が保証されたシェリーを出荷することができます。



ソレラタブラ

ソラシステムに加わる前の、他の収穫年のワインと混ぜられていない単一収穫年ワイン。第2クリアデラへ補充して中味が減った第3クリアデラへ、ここから補充される。

第3クリアデラ

第2クリアデラより少し若いシェリーが入っている。第1クリアデラへ補充して中味が減った第2クリアデラへ、ここから補充される。

第2クリアデラ

第1クリアデラより少し若いシェリーが入っている。ソレラへ補充して中味が減った第1クリアデラへ、ここから補充される。

第1クリアデラ

ソレラのワインより少し若いシェリーが入っている。出荷して中味が減ったソレラへ、ここから補充される。

ソレラ

一番下の段にあり、一番古いワインが入っている。床のすぐ上の位置に置かれている。床に近い⇒一番気温が低く、湿気が多くて安定した熟成に向いている。

出荷

瓶詰め用のワインは樽の最下段（ソレラ）から引き抜かれる。但し、その量は3分の1を超えることはない。ワインは清澄化、安定化され、遠心分離、濾過を経て瓶詰めされる。



シェリーの種類

辛口シェリー

パロミノ品種で造られるもので、
発酵を完了するため完全な辛口です。

フィノ/Fino

英語のFineに相当し、シェリーの中で、最もデリケートなタイプ。

熟成 熟成年数	フロールの影響下 普通3〜4年。長いもの5〜6年。	
アルコール度	15〜17%	
色	麦わら色、もしくは淡い金色。	
味わい	フロール由来の独特のイースト香がある。 口の中に広がる余韻も辛口で、キレもよい。	

マンサニーリヤ/Manzanilla

フィノと同じ造り方だが、海辺の町サンルーカルで熟成されたもの。フィノに似て少し
酸っぱいようなイースト香が感じられるが、潮っぽさが感じられるといわれる。

熟成 熟成年数	フロールの影響下。 —	
アルコール度	15〜19%	
色	麦わら色。	
味わい	全体にフィノより軽やかで、デリケートさがある。辛口だ が軽いものからボディのあるものまである。	

アモンティリヤード/Amontillado

フィノもしくはマンサニーリヤの段階を経て、自然or人為的にフロールを失い、
第二段階の酸化熟成をしたワイン。フィノとオロロソの間。

熟成 熟成年数	途中でフロールを失った結果酸化熟成へ —	
アルコール度	16〜22%	
色	琥珀色	
味わい	フィノのイースト香が潜んでいる。まろやかさを備えた 香りが上品、複雑さのある豊かさを備えている。	

オロロソ/Oloroso

フロールなしで、酸化熟成した辛口ワイン。

熟成 熟成年数	酸化熟成 —	
アルコール度	17〜22%	
色	琥珀色からマホガニー色	
味わい	オロロソは、スペイン語で「おい」を意味する「オロール」 に由来し、その名の通り香り豊か。 香りとうまみが口いっぱいに広がり、コクと力強さが感じ られる。辛口だが、まろやかで、時に甘く感じることもある。	

パロ・コルタド/Palo Cortado

オロロソのボディにアモンティリヤードの香りを持つといわれ、酸化熟成系の中
でもとくに微妙な個性を持つ、人工的に造ることができないもの。

熟成 熟成年数	酸化熟成 —	
アルコール度	17〜22%	
色	輝きのあるマホガニー色	
味わい	アモンティリヤードの繊細な香り、デリケートでシャープ な香りの特性と、オロロソの持つ充実度とボディを兼ね備 えたワイン。	

極甘口シェリー

甘い品種(モスカテルとペドロ・ヒメネス)を使って造るもので、
発酵を止めてブドウの甘さを残すため完全な甘口です。

ペドロ・ヒメネス/Pedro Ximénez

ペドロ・ヒメネスを天日に干して、干しブドウ状にしたブドウから造られる。

アルコール度	15〜22%	
色	ブレンドコービーからエスプレッソ色	
味わい	香りは干しブドウのようにブドウのエッセンスが凝縮し、 ピロッドのような滑らかさで、口の中に広がっていく。非常 に甘いのが酸味とのバランスがとれているため、引き締ま った甘さで、あとにベタリ感が残ることはない。	

モスカテル/Moscatel

モスカテルを天日に干して、干しブドウ状にしたブドウから造られる。

アルコール度	15〜22%	
色	ペドロ・ヒメネスより淡い	
味わい	香りに、モスカテルに特長な、サワーさを感じられる。 また、フロールさや柑橘系の香りもあり、とても甘い が、フレッシュさと軽やかさを備えている。	

甘口シェリー

辛口シェリーと極甘口シェリーをブレンドして造るもので、
いろいろな段階の甘さのワインができる。

ドライ/Dry

甘口の中で最も甘味が少ないもの。

アルコール度	15〜22%	
色	淡い麦わら色からゴールデン・カラー	
味わい	直訳すれば辛口だが、実際にはほのかな甘口。おもにフ ィノをベースにしている。	

ドライ/Dry

アモンティリヤードをベースにして、ペドロ・ヒメネスで甘味を付けるもの。

アルコール度	15〜22%	
色	琥珀色から明るいマホガニー色	
味わい	繊細な香りとはほかに甘い口当たり。	

ペイル・クリーム/Pale Cream

フィノをベースにして造られる甘口シェリーでミディアムと同じレベルの甘さ。

アルコール度	15.5〜22%	
色	黄色がかった麦わら色	
味わい	フィノのような軽やかなシェリーがいいが、フィノでは 辛口すぎるという人のためにつくられた。シャープでエ レガントな香り、デリケートでほのかな甘口。	

クリーム/Cream

熟成期間の長いオロロソをベースにして造られる。

アルコール度	15.5〜22%	
色	濃いマホガニー色	
味わい	木樽やレーズンを思わせる深みのある香り。 ピロッドのような口当たりの、甘いフルボディ。	

その他のシェリー

1990年代に入って誕生した新しいタイプ

ヴィンテージ・シェリー

1994年、ゴンザレス・ピアス社が、「ティオ・ベベ」のイギリスへの輸出開始150周年を
記念して商品化したシェリーに始まる。

味わい	同社は、ソレラシステムに組み込むことなく、毎年200 樽ずつ熟成してきた酒樽強化後のオロロソの中から、 毎年飲み頃と判断したものを、ボトリングしてリリース している。	
-----	--	---

VOSとVORS

認定熟成年数20年以上と30年以上のシェリー。

味わい	VOS:20年以上、Vinum Optimum Signatum、 ⇒「最高のものとして選ばれたワイン」の意。Very Old Sherryの略称とも一致する。VORS:30年以 上、Vinum Optimum Rare Signatum、⇒「最高 のものとして選ばれた希少なワイン」の意。 Very Old Rare Sherryの略称とも一致する。	
-----	---	---

樽出しの味

味わい	フレッシュさが命のフィノタイプのシェリーを、よりフ レッシュな状態で楽しんでもらうためにつくられた樽 出しのシェリー。	
-----	---	---

