



# ボデガス・エル・モンテ

## ■歴史

ドン・ファン・ラモン・ロペスが20世紀初めに設立。施設の周囲には約28ヘクタールのブドウ園があり、1250を超えるアメリカンオークのソレラ群を所有しています。最高品質のワインを生産しこの地域で最も有名なワイナリーと呼ばれています。



### ■フィノ・ロス・ナランホス・エン・ラマ Fino Los Naranjos En Rama

DO モンテージャ・モリレス

ぶどう品種: ペドロ・ヒメネス

熟成: ソレラシステムで平均7年間樽熟成。

金色に輝く緑がかった黄色。酵母の刺激的な香り。いいワインのみが持つ塩味、エレガントさ、力強さ。心地よい苦み。純粋で素直な味わい。魚介、イベリコ肉(ハム等)、熟成チーズ、燻製魚。タパスともよく合う。

希望小売価格  
750ml 2,500円(税別)



### ■フィノ・セボージャ Fino Cebolla

DO モンテージャ・モリレス

ぶどう品種: ペドロ・ヒメネス

熟成: ソレラシステムで平均15年間樽熟成

緑がかった黄色。口に入れると純粋さ、素直さを感じる。いいワインだけが持つ塩味を感じさせる。モンテージャ・モリレスの最高峰のワイン。魚介、イベリコ肉(ハム等)、熟成チーズ、燻製魚。タパスともよく合う。

希望小売価格  
750ml 3,000円(税別)

