

ブランド名(和) ラ・ギータ  
ブランド名(英) La Guita  
商品名(和) マンサニーリャ ラ・ギータ  
商品名(英) Manzanilla la Guita  
格付 D.O. マンサニーリャ

定番



生産国	スペイン	商品コード	62420
生産地域	サンルカール・デ・パラメータ	JANコード	8412449102399
生産者名	ホセ・エステベス	アルコール度数	15 % vol
生産者名(英)	Jose Esteves	適温	4 ~ 8
生産年	NV	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	甘味果実酒
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,857円
容量	750ml		
ぶどう品種	パロミノ100 %		

516Lのアメリカンオークの樽を使用した「ソレラ・システム」で5~6年熟成。繊細でキリッとした辛口。微かに感じられる塩の風味が特長。食前酒としてはもちろん、食中酒としても楽しめる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

緑色がかった輝く麦わら色。

### ▶香りについて

青リンゴやパイナップルのフルーティな香りと、香ばしいナッツ系の香り。

### ▶味わいについて

キリッとした辛口。フレッシュで軽快なニュアンスが特長。海風の影響で微かな塩味を感じる。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

### ▶製法について

516Lのアメリカンオークの樽を使用した「ソレラ・システム」で5~6年熟成。(この地は大西洋とグアダルキビール川が合流する場所。その湿度の加減で酸化熟成する際に、それを助けるフロールが年中消えることなく樽内に発生する為、繊細な風味が保たれる。)

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 32 × 25
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

## 受賞歴

年 ヴィンテージ！パーカーポイント！90点 / 100点満点  
年 ヴィンテージ！Wine Spectator (ワインスペクテーター)！92点 / 100点満点

## このワインに合う料理は？

タラのニンニクパセリソース、魚介のフリット、生牡蠣、パエリア、焼き鳥(塩)、海老の天ぷら