

■ サイズ 10cm × 6.3cm (希望小売価格外税)

ラ・ギータ
マンサニーリャ ラ・ギータ
D.O. マンサニーリャ

生産国 スペイン 生産地域 サンルカル・デ・バラメータ

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。

パロミノ 100 %

白 辛口 ミディアムボディ

750 ml 希望小売 ￥ 1,857 (外税)

■ サイズ 10cm × 6.3cm (価格なし)

ラ・ギータ
マンサニーリャ ラ・ギータ
D.O. マンサニーリャ

生産国 スペイン 生産地域 サンルカル・デ・バラメータ

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。

パロミノ 100 %

白 辛口 ミディアムボディ

750 ml 価格 ￥ (税込)

■ サイズ 13cm × 8cm (希望小売価格外税)

ラ・ギータ
マンサニーリャ ラ・ギータ
D.O. マンサニーリャ

生産国 スペイン 生産地域 サンルカル・デ・バラメータ

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。

パロミノ 100 %

白 辛口 ミディアムボディ

750 ml 希望小売 ￥ 1,857 (外税)

■ サイズ 13cm × 8cm (価格なし)

ラ・ギータ
マンサニーリャ ラ・ギータ
D.O. マンサニーリャ

生産国 スペイン 生産地域 サンルカル・デ・バラメータ

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。

パロミノ 100 %

白 辛口 ミディアムボディ

750 ml 価格 ￥ (税込)