

日本初上陸・スペイン最古の生産者協同組合 「カトリコ・アグリコラ」による シェリー6種新発売のお知らせ

リードオフジャパン株式会社では、
スペイン最古の生産者協同組合「カトリコ・アグリコラ」が造るシェリー6種
を新発売いたします。

カトリコ・アグリコラ・・・日本初上陸、スペイン最古の生産者協同組合です。
チピオナ地区の85%のワインを産出する地区最大規模の生産者
で、モスカテルミュージアムを所有するなど、歴史、文化的価値も
高いワイナリーブランドです。

商品概要

	商品名	入数	希望 小売価格	参考税込 小売価格
①	マンサニージャ サルメディーナ	6	OPEN	2,035円
②	フィノ ロス・マドロニャレス			2,035円
③	アモンティリヤード アサール			2,805円
④	オロロソ アサール			2,750円
⑤	モスカテル エスペシャル ロス・マドロニャレス			2,860円
⑥	モスカテル・デ・パサス ロス・マドロニャレス			5,060円



発売開始日 2022年9月1日(木)

【このリリースに関するお問い合わせ】
広報担当 勝(すくれ) E-mail: shiho-s@lead-off-japan.co.jp



1922年創業。スペイン最古の共同組合、カトリコ・アグリコラが造るシェリー。地域の85%のワインを産出するチピオナ最大規模の生産者であり、モスカテルミュージアムを所有するなど、歴史、文化的価値も高いワイナリーブランド、日本初上陸。

モスカテル・デ・パサス ロス・マドロニャレス

高品質なチピオナのモスカテルを天日干した濃厚な味わいの甘口ワイン。オーク樽3年熟成。デザートワインに最適。

- 色** ダークマホガニー
- 香り** イチジク、ブルーベリー、デーツなどのドライフルーツの甘く、濃厚な香りとともに、リコリスのニュアンスを感じる。
- 味** 凝縮した果実の自然な甘みが余韻までゆっくりと広がる。口当たりはシルキーでマイルド。

料理との相性
ブルーチーズ、熟成タイプのチーズ、アーモンド、クルミなどフレッシュナッツ、アイスクリーム、チョコレートなどデザート全般、製菓材料、煮込み料理の隠し味にも

アルコール度： 15度 750ml(6入)



モスカテル エスぺシャル ロス・マドロニャレス

高品質なチピオナのモスカテルの自然な風味を生かした甘口ワイン。甘い香りの中にフローラルなニュアンスが感じられます。オーク樽2年熟成。

- 色** 深みのあるアンバーゴールド
- 香り** オレンジフラワー、ハニーサックル、ゼラニウムなどのフローラルなアロマに、ココナッツ、ヴァニラ、デーツなどが溶けあう複雑でエレガントな香り。
- 味** 果実由来の自然な甘みが穏やかに広がる。調和の取れた滑らかで豊かな味わい。

料理との相性

ブルーチーズ、熟成タイプのチーズ、魚介類、フルーツ、ナッツ類

アルコール度： 15度 750ml(6入)



マンサニージャ サルメディーナ

サン・ルーカル・デ・バラメダで造られる海のミネラルを感じるスッキリとした辛口。食前酒として人気が高く、和食とも相性がよい。

- 色** 麦わら色、明るく輝きのある色
- 香り** オリーブ、アーモンドの香り。
- 味** ライトでドライな味わい。微かな塩味とともに心地よい苦味を感じる。

料理との相性

白身魚、魚介類などのタバス、アスパラガス、寿司、エスニック料理

アルコール度： 15度 750ml(6入)



フィノ ロス・マドロニャレス

食前酒、食中酒として、カクテルベースやお料理にもするスタンダードなシェリー。クリアでドライな味わい。

- 色** 淡いゴールドイエロー
- 香り** アーモンドのアロマや香ばしいトーストのニュアンス。
- 味** きりっとした辛口。ライトな飲み口ながらしっかりとした余韻が広がる感じる。

料理との相性

魚介類などのタバス、生ハム、ガスパッチョ、米料理

アルコール度： 15度 750ml(6入)



アモンティリヤード アザール

フロール(産膜酵母)による発酵と、酸化熟成を経た複雑味のあるドライな味わいで、イタリアンや中華とも相性がよい。

- 色** 澄んだ琥珀色
- 香り** ヘーゼルナッツに樽香が重なる複雑な香り。
- 味** アーモンド、ソルティな風味が溶け合う複雑で豊かな味わい。余韻は長め。

料理との相性

スープ、キノコ類、鶏・豚肉料理、熟成タイプのチーズ、脂のついた魚

アルコール度： 17度 750ml(6入)



オロロソ アザール

平均15年の熟成を経た古酒タイプの辛口シェリー。独特の味と香りは、スパイシーな料理とも調和する。食後酒としてもおすすめ。

- 色** 明るく鮮やかな琥珀色
- 香り** クルミのニュアンス。熟成された繊細で上品な香り。
- 味** 凝縮された果実味がゆっくりと広がる。ピロードのように滑らかな口当たり。

料理との相性

赤身の肉料理、ジビエ、熟成タイプのチーズ

アルコール度： 17度 750ml(6入)

