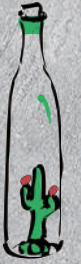


POR FID 10.4

ポルフィディオ社は1990年にオーストリア人のMartin Grassl氏によって設立され、最大マーケットであるアメリカで、各種コンクールに出品する度に金賞に輝き、権威あるワイン専門誌 "Wine enthusiast" のスピリッツ部門で98点を獲得した記録は未だに残ってます。



PORFIDIO 100% Blue Agave Super-Jalisco アガヴェスピリッツ

ポルフィディオの美味しさの秘訣

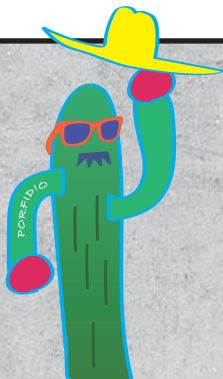
通常のテキーラは原料のブルーアガヴェをオープン、または蒸気圧力釜によって加熱糖化し、その後シュレッダー等で圧搾してジュースを作り、発酵させます。

→ アガヴェの繊維が破壊されメタノール値が高くなる

しかしポルフィディオ社は独自に開発した特許技術により、生のブルーアガヴェをコールドプレスで1回のみ搾汁し、ヴァージンジュースだけを取り出した後、酵素加水分解で糖化し、フィルタリングで細かなアガヴェ繊維も取り除いたうえで、発酵工程に移ります。

→ アガヴェの繊維を壊さず、これによりメタノール値が通常の3分の1以下になる。

水を一切使わずに天然酵母で発酵させ、Holsin社(ドイツ)製のハイブリッドタイプ蒸留機で3回蒸留します。



ポルフィディオ・スアヴェ
750ml 25%

JAN : 4514852010132

希望小売価格 : オープン

110Lのアメリカンオーク(ペンシルベニア産ヴァージンバレル)で2年熟成(うち2ヶ月船上熟成)した後、加水して25%に度数調整。

※ノンフィルターの為、温度変化などで沈殿物が発生する場合がありますが、品質に問題はございません。



ポルフィディオ・スーパーハリスコ・アネホ
750ml 40%

JAN : 4514852010255

希望小売価格 : オープン

110Lのアメリカンオーク(ペンシルベニア産ヴァージンバレル)で5年以上熟成したエクストラ・アネホ。ブランデーグラスに注ぎ、手で温めながら立ち上る豊かで上品な香りや円熟した深みと複雑な味わいをゆっくりと楽しむ…。その美味しさは何物にも変えがたく、かのロバート・デニーロ氏が毎日愛飲するお酒と言われても納得の特別で格別な逸品。

※ノンフィルターの為、温度変化などで沈殿物が発生する場合がありますが、品質に問題はございません。



ポルフィディオ・ジュニパーツリージン
500ml 47%

JAN : 876868000243

希望小売価格 : オープン

甘めの飲みやすい“オールド・トムスタイル”のプレミアム・クラフトジンイタリア産フレッシュジュニパーベリーそのものを発酵、単式2回蒸留を施したスピリッツをベースとして、アガベの花、サボテンの花、ドラゴンフルーツの花をボタニカルとしてインフューズ！ブルーアガベの茎を絞ったジュースで加水し度数調整。栗の木の樽で5年熟成。