

ワレは1670年にポルトガルに設立された最古のイギリスのポート会社です。オーナーのシミントン・ファミリーは古くから上質のポートを生産し続けてきた名門で、世界のプレミアム・ポートの1/3以上を販売しています。1882年にスコットランドからポルトガルに渡ったアンドリュー・J.シミントンがベアトリス・アトキンソンと1891年にオポルトで結婚したことから始まり、14代目となるメンバーが今も家族経営を守り続けています。シミントン家は1950年代にワレ家より株を購入し、以来ブドウ栽培から醸造、熟成、販売に至るまで全てを厳しく管理しています。ワインはドウロ・ヴァレーでもっとも優れた産地で造られており、骨格、力強さ、柔らかく芳醇な香りがワレの特徴です。特にヴィンテージ・ポートはその高い品質のため、世界中で絶賛されています。



Late Bottled Vintage Port 2008
 レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート 7,500円



地方：ドウロ 750ml
 原産地呼称：ドウロDOC
 品種：ティンタ・パロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ
 トゥーリガ・ナショナル
 醸造：樽で4～6年熟成させた後、ろ過して瓶詰め。

中心部は光を通さないほどの深い紫色でエッジは豊かなガーネット。土っぽく風味のある香りはプラムやペッパーを連想させます。若々しくフレッシュで力強いフルーティーな味わいです。ヴィンテージポートと同じようなスタイル、複雑性を備えています。

Otima 10 Years Old Tawny Port NV
 オティマ・テン・イヤーズ・オールド・タウニー・ポート 4,400円



地方：ドウロ 500ml
 原産地呼称：ドウロDOC
 品種：ティンタ・パロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ
 トゥーリガ・ナショナル
 醸造：天然酵母を使用し、24～28度で発酵。最適な糖度になった時点で、アルコール度数77%のブドウのブランデーを添加。樽で10年熟成後、瓶詰め。比率は果汁80%に対しブランデー20%。

豊かな褐色。上質なナッツと熟したフルーツのアロマが広がります。軽く繊細な味わいは美しく丸みがあり、ほのかにドライフルーツを感じさせます。フィニッシュには長く、エレガントな余韻が心地よく残ります。オールシーズン、様々なシーンで楽しめるモダンなスタイルのポートです。

Vintage Port 2000
 ヴィンテージ・ポート 26,000円



地方：ドウロ 750ml
 原産地呼称：ドウロDOC
 品種：ティンタ・パロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ
 トゥーリガ・ナショナル
 醸造：天然酵母を使用し、24～28度で発酵。最適な糖度になった時点で(通常48時間以内)、アルコール度数77%のブドウのブランデーを添加。比率は果汁80%に対しブランデー20%。樽で2年熟成後、瓶詰めして瓶熟。

数世紀に渡る長い歴史の中で生み出されたワレのヴィンテージポートは、上品で余韻が長く、美しいバランスが特徴の唯一無二の存在です。