

PORFIDIO®

All hand-blown & All hand-made bottle ALL PREMIUM & ALL SPECIAL



ポルフィディオ社

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、未だに破られていません。

PORFIDIO THE ANEJO 0960 ポルフィディオ・アネホ

樽熟成5年のエクストラ・アネホタイプ。
エクストラ・アネホは樽熟成最低3年を要するテキーラの最高級品。
そしてポルフィディオ社では、更に2年熟成の計5年間樽熟成。
通常のテキーラではバーボンなどの中古樽を使用することが多いなか、
手焼きのアメリカン・ホワイトオーク樽の新樽を使用。
原料のブルーアガヴェもハイランド(高地)産の12年物使用。
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すべてが特別で格別な逸品です。

樽熟成	タイプ	度数	容量
5年	エクストラ・アネホ	39,3%	750ml
J	A	N	希望小売価格(外税)
4514852010071			¥13,900

ロバート・デニーロが毎晩愛飲・・・! 何物にも変えがたく、すべてが特別で格別な逸品

原料

加熱糖化

圧搾

発酵

蒸留

熟成

加水

瓶詰

圧搾

酵素糖化

↑ポルフィディオ社は糖化&圧搾の工程順が他とは違う!

- ★原料：ハリスコ州ブルーアガヴェ 樹齢12年のものを使用
- ★圧搾：生の硬いアガヴェをプレスできる 独自開発&特許取得の圧搾機を使用し、生アガヴェを1回のみプレス(繊維を破壊しすぎず、ヴァージンジュースだけを取り出す。)
- ★糖化：ドイツの大学と2年間に渡る共同研究の末に開発! 酵素加水分解で糖化→メチルアルコールが通常の半分以下
- 原料に酵素を加えることにより アルコール発酵可能な糖に変化させる方法。
- ★発酵：水を加えず、一番絞り(ヴァージンジュース)のみ使用。天然酵母を加え8日間かけてゆっくり発酵させる。
- ★蒸留：単式3回蒸留。高級&高品質なドイツ・ホルスタイン産銅製単式蒸留器使用
- ★熟成：アメリカ・オレゴン州 アメリカン・ホワイトオーク樽 蓋も底も内側全体を手焼きした未使用の200Lの小樽で5年間熟成
- ★瓶詰：シングルバレル。ブレンドなし。

アガヴェは繊維質を多く含む固い植物であり、メタノールは繊維が破壊されることで、原料に溶け出します。ポルフィディオ社はプレス1回で糖化の際も熱を加えないため **メタノール含有量が通常のテキーラの約300mgに対し、90mg未満**に抑えることができます。

すべてにおいてこだわりを持ち、コストのかかる造り方をしていますが、これが他にはないまろやかさを生み、「悪酔いしない酒」と言われる理由です。

PORFIDIO THE PLATA 0905 ポルフィディオ・プラタカクタス

樽熟成していないポルフィディオ社自慢のホワイトテキーラ。
原料は10年物のブルーアガヴェを1回だけ絞った上質なジュースを100%使用。発酵は温度管理の出来るステンレススチール製タンクで8日間かけてゆっくり香りを引き出し、蒸留は単式でじっくり3回行う。
細やかで丁寧な製法により、テキーラとは思えないほどの「まろみ」と華やかな香りが特徴。
樽熟成していないため、アガヴェ本来の素材の味が活かしています。

樽熟成	タイプ	度数	容量
なし	ブランコ	39,9%	750ml
J	A	N	希望小売価格(外税)
876868000090			¥10,600

PORFIDIO THE SUAVE 0938 ポルフィディオ・スアヴェ スアヴェ=優しい(伊)

度数24,7%の低度数テキーラ。樽熟成2年のアネホタイプ。
通常のテキーラは38~55%と度数が高いお酒ですが、このスアヴェは焼酎と同じぐらいの度数に造られています。
美味しさはそのままの低度数テキーラは飲みやすく、また、ブルーアガヴェ本来の香りや味がアルコールに負けることなく広がり、感じ取りやすくなりました。テキーラの味わいが好きな方には最適であるのももちろん、今まで度数が高くてテキーラが飲めなかった方にも、楽しんでいただけるようになっています。
そして度数が低いことで食事にも合わせやすくなりました。
アガヴェの質に自信があるからこそ造れる画期的で革新的なテキーラです。

樽熟成	タイプ	度数	容量
2年	アネホ	24,7%	750ml
J	A	N	希望小売価格(外税)
4514852010132			¥6,800



PORFIDIO THE DOLCE 0940 ポルフィディオ・ドルチェ

ポルフィディオ社の自慢のアガヴェを使ったアガヴェ・リキュール。テキーラの原料であるアガヴェは砂糖の1,3倍の甘さなのに、砂糖、蜂蜜、メープルシロップよりも低GI&カロリーも約25%低い天然健康甘味料として、近年「アガヴェ・シロップ」などで日本でも有名になりました。そしてそこにポルフィディオ社の独自技術が加わり、アガヴェ以外のスピリッツや甘味料や香料は一切加えない、原材料ブルーアガヴェ100%のリキュールが誕生しました。
冷やしてストレートやロックはもちろん、テキーラに相性抜群のアガヴェ・リキュールはカクテルに新たな風を吹き込みます。

樽熟成	タイプ	度数	容量
なし	リキュール	20,4%	750ml
J	A	N	希望小売価格(外税)
4514852010170			¥4,800



※ポルフィディオ社の製品は冷凍保存しないでください。

ポルフィディオ正規販売店
KOTO CORPORATION
(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3-12
TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033
担当: