

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 SUPER-JALISCO ANEJO

ポルフィディオ・スーパーハリスコ・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4年熟成の計7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。ブランドグラスに注ぎ、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。

0960

樽熟成	タイプ	度数	容量
7年	エクストラ・アネホ	39,0%	750ml
J	A	N	希望小売価格(外税)
4514852010255		¥15,500	

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	39,0%	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		¥8,500	



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		¥5,280	



※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
株式会社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: