

# スペイン・アリカンテのリキュール

# CANTUESO ORO

## カントゥエソ・オロ



SYS社はスペイン・アリカンテで1954年創業以来、3世代に渡って経営されています。アリカンテで最も古い蒸溜所の一つです。

### カントゥエソとは？

カントゥエソとはカントゥエソ・フラワー（スパニッシュ・ラベンダー及びフレンチ・ラベンダーの一種）を用いたスペイン・アリカンテのリキュールです。地中海に面したバレンシア州アリカンテ県のエルチェという町で、1867年に製造されたのが始まりとされています。原産地呼称で「カントゥエソ・アリカンティーノ」を名乗ります。

### カントゥエソ・オロ

#### Cantueso ORO

- 参考上代 : 3,000円(税別)
- 容量 : 700ml
- アルコール度数 : 23%
- 産地 : スペイン/アリカンテ

#### 《製造方法》

単式蒸溜のグレーン・アルコールを用いアルコール度数は25-35度、糖分は100g/Lで。蒸溜時にカントゥエソ花(ラベンダー)を... 浸漬最低2年の樽熟成が義務付けられています(アメリカン・オーク、フレンチ・オーク)OROはアメリカン・オークにて2～6か月熟成しています。優しいラベンダーの香りと優しい飲み口。食前酒や食後酒に飲まれます。ストレート、ロック、ソーダ割りの他にカクテルでもお楽しみいただけます。

