



BOU LEGADO

— PISCO —

時間と技が育む、記憶に残る香り

チリ北部の乾いた大地に、ひとりのスペイン人の情熱が注ぎ込まれた。
Antonio Bou Suñer——20世紀初頭、この地に根を下ろし、家族と共に
受け継いだ技法と想いが、今なおクラフトマンシップとして製造に息づいている。

マスカット種を低温でじっくりと発酵させ、伝統的な銅製ポットスチルで蒸留。
さらにオーク樽で静かに熟成され、ようやく芳香が目覚める。

一滴に込めたのは、時間、手間、そしてクラフトマンシップの誇り。
心の隅々まで満たす、特別な芳香をあなたのグラスに。



熟成が香り立つ、クラフトピスコの真髄

チリ北部、灼熱と乾燥の大地で丁寧に育てられたマスカット種。
それを低温でじっくりと発酵させ、伝統的な銅製ポットスチルで蒸留。
さらにオーク樽で数年にわたり熟成され、ようやく香りが花ひらく。

BOUは、“一滴に宿る時間”を信じるクラフトスピリッツ。
大量生産にはない、職人の手から生まれる重厚なアロマと奥行き。



ボウ・レガド 2年熟成 <チリピスコ> [BOU Legado 2YO]

- ・度数：40% ・内容量：750ml
- ・原産国：チリ



長期熟成が織りなす圧倒的な奥行き

オーク由来のバニラ香と果実感が美しく融合
時間をかけて醸成された重厚なアロマと奥行き。
熟成香とマスカットの上品な甘やかな余韻が続く
ゆったりとした味わい。静けさを味わう上質な一杯。
時を重ねた分だけ、心に染み入る深み。
特別な夜にふさわしい、クラフトピスコの真骨頂。



ボウ・レガド 7年熟成 <チリピスコ> [BOU Legado 7YO]

- ・度数：46% ・内容量：750ml
- ・原産国：チリ



無垢な透明感が際立つピスコの原点

樽熟成を経ずに際立つ、純粋な果実の香り。
青リンゴや白い花のような繊細なアロマ
キレとミネラル感に富んだクリーンな味わい。
フレッシュなマスカットの輪郭が際立つ。
カクテルベースとしても、そのままストレートでも、
ピスコを知る入口としても、玄人の一杯にも応える逸品



ボウ・レガド ブランコ <チリピスコ> [BOU BLANCO]

- ・度数：40% ・内容量：750ml
- ・原産国：チリ

製品名	BOU Legado Blanco	BOU Legado 2YO	BOU Legado 7YO
分類	Pisco Reservado 40°	Pisco Reservado 40°	Gran Pisco 46°
熟成	1年 (ステンレスタンク)	2年 (仏産オーク)	7年 (仏産オーク)
色	無色透明	明るいアンバー	深みある赤みアンバー
味わい	フレッシュ&華やか	やわらかで繊細	濃厚で重厚なコク
原料	モスカテル・ロサーダ/ アレキサンドリア	同左	同左
アルコール度数	40%	40%	46%
内容量	750ml	750ml	750ml