

# SHERRY FINO BARBADILLO

## ХЕРЕС ФИНО БАРБАДИЙО



### Креплёное вино

**Страна:** Испания

**Сорта винограда:** 100% Паломино Fino

**Выдержка:** В среднем более 3 лет

**Остаточный сахар:** 2 гр/л

**Содержание алкоголя:** 19,5%

**Объем бутылки:** 0,75 л

Основанная в 1821 г. в приморском городе Санлукар-де-Баррамедра семейная компания Барбадийо (Barbadillo) является одним из самых крупных и уважаемых производителей хереса и хересного бренди в стране. Руководят ей представители уже шестого поколения семьи Барбадийо. Компания владеет 500 гектарами виноградников, несколькими оснащенными по последнему слову техники заводами и линиями по розливу 16 крупными хранилищами для выдержки хереса и бренди общей площадью 77 тыс. кв. м, а также собственной энологической лабораторией. Таким образом, компания контролирует весь процесс производства, начиная от посадки виноградной лозы до розлива по бутылкам.

### Винификация вина:

Более 3 лет провел в бочках из американского белого дуба под дрожжевой пленкой флор, защищающей вино от контакта с воздухом. Выдержан по традиционному методу солера, когда молодое вино смешивают со старым.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светлая солома.

**Аромат:** Отличается очень тонким ароматом с характерным оттенком миндального ореха, зеленых яблок и свежей корочки хлеба.

**Вкус:** Очень сухой, освежающий, острый и пикантный херес.

### Способы употребления:

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с оливками, сыровяленным окороком хамоном, легкими испанскими закусками тапас, спаржей, горячими и холодными супами, рыбой, морепродуктами, мягкими сырами, а также блюдами японской кухни.

Подать охлажденным до 6-8° С.

