

# SHERRY AMONTILLADO BARBADILLO 30 YO

## ХЕРЕС АМОНТИЛЬЯДО БАРБАДИЙО 30 ЛЕТ



### Креплёное вино

**Сорт винограда:** 100% Паломино Фино

**Выдержка:** 30 лет

**Остаточный сахар:** 16,5 гр/л

**Содержание алкоголя:** 21,5%

**Объем бутылки:** 0,75 л



Основанная в 1821 г. в приморском городе Санлукар-де-Баррамеда 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, а также собственной энологической лабораторией. Таким образом, компания контролирует весь процесс производства, начиная от посадки виноградной лозы до розлива по бутылкам.

### Терруар:

Виноградники Гибалбин и Санта Лючия расположены в Верхнем Хересе, на почвах Альбариса (белая меловая).

### Винификация вина:

Выдержан по методу солера, когда молодое вино смешивают со старым. Более 30 лет провел в бочках из американского белого дуба в старейшей солере компании, заложенной в 1821 году.



### Оценки и рейтинги:

IWC'08 – Серебряная Медаль;

Proensa Guide 2009 – 95 баллов;

Repsol Guide 2009 – 94 баллов;

Robert Parker – 94 балла;

Peñin Guide 2009 – 93 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Отенок красного дерева.

**Аромат:** Элегантный, гармоничный, с классическими нотами сухофруктов и орехов.

**Вкус:** Сложный и изысканный сухой херес, с продолжительным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с мягкими и плавлеными сырами, супами, паштетами, сыровяленным окороком хамоном, блюдами из белого мяса, жирной рыбы и грибов. Температура подачи: 12 °С - 14 °С.