

SHERRY PEDRO XIMENEZ BARBADILLO

ХЕРЕС ПЕДРО ХИМЕНЕС БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: Педро Хименес 100%.

Выдержка: 3-5 лет

Остаточный сахар: 300 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

Объем бутылки: 0,75 л

Основанная в 1821 г. в приморском городе Санлукар-де-Баррамедра семейная компания Барбадийо является одним из самых крупных и уважаемых производителей хереса и хересного бренди в стране. 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.

Винификация и выдержка вина:

Педро Хименес – самая сладкая и темная разновидность хереса, делают его из завяленного на солнце одноименного сорта винограда. Выдержан по методу солера, когда молодое вино смешивают со старым, храниться в дубовых бочках от 3 до 5 лет.

Оценки и рейтинги:

Peñín 2010 – 97 баллов;

Proensa 2010 – 91 балл;

Repsol 2010 – 95 баллов;

Gourmets 2010 – 6,5 балла;

El Pais Wine Yearbook 2010 – 4 грозди;

CINVE (Испания) 2009 – Золотая медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Черное дерево.

Аромат: Насыщенный аромат с оттенком изюма, чернослива, инжира, фиников и благородного дуба.

Вкус: Тягучая консистенция, чрезвычайно сладкий, но без приторности.

Гастрономические сочетания:

Фантастический дижестив, превосходно сочетается с голубыми и острыми сырами, десертами, тортами, мороженым, кофе и сигарами. Подавать при температуре 15-18° С.