

SHERRY CUCO OLOROSO BARBADILLO

ХЕРЕС КУКО ОЛОРОСО БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: 100% Паломино Фино

Выдержка: В среднем более 12 лет

Остаточный сахар: 2 гр/л

Содержание алкоголя: 19,5%

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 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:

Сухой херес-олоросо. Выдержан по методу солера, когда молодое вино смешивают со старым. Провел 12 лет в бочках из американского белого дуба, в прямом контакте с воздухом. В результате окисления вино приобрело цвет красного дерева с бликами темной меди у среза бокала.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards – Золотая Медаль;

Wine & Spirits Magazine – 91 балл;

Wine Spectator – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темная медь.

Аромат: Тона лесного и грецкого ореха, сухофруктов, а также благородные бальзамические нотки.

Вкус: Округлое, очень гармоничное и плотное вино, с восхитительно долгим финалом.

Способы употребления:

Хорошо сочетается с оливками, орехами, голубыми сырами, легкими испанскими закусками тапас, фуа-гра, жареной свининой, гарнирами из риса, приправленными пряным соусом карри, либо ананасами, орехами и изюмом, горьким шоколадом, мятными конфетами, печеньем, пирожными, мороженым и кофе. Подавать при температуре 12-15° С.

