

BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA BARBADILLO

БРЕНДИ ДЕ ХЕРЕС СОЛЕРА ГРАН РЕЗЕРВА БАРБАДИЙО



Бренди

Категория: Хересный бренди

Сорт винограда: 100% Паломино Фино

Тип бочки: Американский белый дуб, затем французский, в которых ранее выдерживали херес-олоросо

Выдержка: 40 лет

Содержание сахара: 15 гр/л

Крепость: 40%

Объем бутылки: 0,7 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.

Виноградный бренди, выдержанный по методу «солера», когда молодые спирты смешивают со старыми. 100% купажа составляют высоко ароматичные спирты «оландас», которые выгоняются при крепости менее 70% об., т.е. на уровне коньяка и солодового виски. Рекордсмен среди хересных бренди, более 40 лет провел сначала в бочках из американского белого, а затем французского дуба, в которых ранее старел херес-олоросо.

Бренди выпущен ограниченным тиражом (порядка 3000 бут. раз в два года), разлит в графины ручной работы, каждый из которых снабжен индивидуальным номером.

Оценки и рейтинги:

IWSC'09 – Золотая медаль;

El Pais Wine Yearbook'09 – 3 грозди.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красное дерево.

Аромат: Ощутимы благородные бальзамические нотки, тона сухофруктов, ореха, старого дерева и кожи.

Вкус: Мягкий, округлый и согревающий вкус, шелковистая консистенция.

Способы употребления:

Великолепный дигестив и сопровождение к сигаре. Рекомендуется пить в чистом виде, со льдом, либо охлажденным до 16-18° С, слегка разогревая бокал в ладони.