

SHERRY AMONTILLADO RELIQUIA BARBADILLO

ХЕРЕС АМОНТИЛЬЯДО РЕЛИКВИА БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: 99% Паломино Фино,
1% Педро Хименес

Выдержка: более 120 лет

Остаточный сахар: 10 гр/л

Содержание алкоголя: 22%

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.

Винификация вина:

Настоящая реликвия Дома Барбадийо. Вино для медитации. Феноменальный долгожитель, возраст которого превысил 120 лет, один из самых дорогих хересов, когда-либо продававшихся на аукционе Кристис.

Херес выпускается ограниченным тиражом (не более 50 бут. в год) и разливается в изготовленные стеклодувами графины ручной работы, каждый из которых снабжен индивидуальным номером.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'13 - 98 баллов;

Cinco Dias - специально отмечено среди крепленых вин и включено в число лучших вин Испании 2008 года.



Органолептические характеристики:

Цвет: яркий, чистый, состаренного золота.

Аромат: тона горького миндаля, благородного дуба и легким оттенком соли в букете.

Вкус: сложный и изысканный сухой херес .

Способы употребления: хорошо сочетается с мягкими и плавлеными сырами, супами, паштетами, сыровяленным окороком хамоном, блюдами из белого мяса, жирной рыбы и грибов. Подавать охлажденным до 12-14° С.