

SHERRY OBISPO GASCON PALO CORTADO BARBADILLO ХЕРЕС ОБИСПО ГАСКОН ПАЛО КОТАДО БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: 100% Паломино Фино

Выдержка: В среднем более 18 лет

Остаточный сахар: 5 гр/л

Содержание алкоголя: 21,5%

Объем бутылки: 0,75 л



Основанная в 1821 г. в приморском городе Санлукар-де-Баррамедра 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:

Пало Кортадо – самая редкая разновидность сухого хереса, возникающая по воле случая, в одной из 100 бочек, заложенных на выдержку. Такие бочки помечают перечеркнутой палочкой («пало кортадо» по-испански) и создают из них отдельную пирамиду, солеру. Свою жизнь Пало Кортадо начинает как фино, но в результате преждевременной смерти дрожжевой пленки флор, далее он развивается в непосредственном контакте с воздухом, как олоросо. В результате рождается очень сложное вино с изысканным ароматом амонтильядо и насыщенным вкусом олоросо, их дополняют присущие исключительно Пало Кортадо нотки горького апельсина и топленого масла.



Оценки и рейтинги:

Peñín – 98 баллов;

Repsol – 95 баллов;

Wine Spectator – 91 балл;

El Pais Wine Yearbook – 4 грозди;

Fortified Masters 2013 – медаль Мастера (высшая награда).



Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный.

Аромат: Тона благородного дерева, миндаля, корицы и мускатного ореха, их дополняют характерные для Пало Кортадо нотки горького апельсина и топленого масла.

Вкус: Хорошо структурированный и гармоничный херес с долгим и стойким послевкусием.

Способы употребления:

Отличный аперитив, хорошо сочетается с сыровяленным окороком хамоном, блюдами из дичи, красного мяса, птицы и запеченной рыбы. Подавать охлажденным до 12-13° С.