

SHERRY PALO CORTADO BARBADILLO 30 YO

ХЕРЕС ПАЛО КОРТАДО БАРБАДИЙО 30 ЛЕТ



Креплёное вино

Страна: Испания

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

Выдержка: В среднем более 30 лет

Остаточный сахар: 6,6 гр/л

Содержание алкоголя: 22%

Объем бутылки: 0,75 л

Пало Кортадо – самая редкая разновидность сухого хереса, возникающая по воле случая, а точнее природы, 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 раннего отмирания дрожжевой пленки флор, далее он развивается в 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.

Этот вино провело более 30 лет в бочках из американского белого дуба в одной из самых старых солер компании, заложенной более 100 лет назад.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 97 баллов;

Wine Spectator – 93 балла;

El Pais Wine Yearbook – 4 грозди;

Peñín – 90 баллов;

Repsol – 94 балла;

Wine & Gastronomy – 92 балла;

International Wine Challenge 2013 – Золотая медаль;

Internacional Vinalies (Франция) 2008 – Серебряная медаль;

Mezquita (Испания) 2007 – Золотая медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темный янтарь с оттенком старого золота.

Аромат: Сложный аромат, с нотами дерева, обжаренного миндаля, корицы, мускатного ореха, изюма, старой кожи, кофе, табака, 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 14-16° С.

