

# SHERRY CREAM BARBADILLO

## ХЕРЕС КРИМ БАРБАДИЙО



### Креплёное вино

**Страна:** Испания

**Сорта винограда:** 80% Паломино Фино, 20% Педро Хименес

**Выдержка:** в среднем более 3 лет

**Остаточный сахар:** 111 гр/л

**Содержание алкоголя:** 17,5%

**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:

Крим – десертное вино цвета красного дерева, смесь сухого хереса-олоросо с чрезвычайно сладким натуральным вином из завяленного на солнце винограда сорта Педро Хименес. Выдержан по методу солера, когда молодое вино смешивают со старым, более 3 лет провел в бочках из американского белого дуба.



### Органолептические характеристики:

**Аромат:** Отличается насыщенным вкусом и ароматом с оттенком сухофруктов и дуба.

**Вкус:** Мягкая шелковистая консистенция.

### 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.