

# SHERRY OLOROSO SECO BARBADILLO 30 YO

## ХЕРЕС ОЛОРОСО БАРБАДИЙО 30 ЛЕТ



### Креплёное вино

**Страна:** Испания

**Сорта винограда:** 97% Паломино Фино,  
3% Педро Хименес

**Выдержка:** В среднем более 30 лет

**Остаточный сахар:** 17,3 гр/л

**Содержание алкоголя:** 22%

**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:

Сухой херес-олоросо, слегка подслащенный вином из заизюмленного винограда сорта Педро Хименес. Выдержан по методу солера, когда молодое вино смешивают со старым. Более 30 лет провел в бочках из американского белого дуба в старейшей солере компании, заложенной в 1821 году. В результате длительного окисления вино приобрело цвет красного дерева с йодистым оттенком у среза бокала.



### Оценки и рейтинги:

Wine Advocate' 11 - 94 балла;

Peñín' 09 – 90 баллов;

Wine Spectator – 92 балла;

Repsol' 09 – 94 балла;

El Pais Wine Yearbook'09 – 4 грозди; Gourmets' 08 – 7,25 балла;

1000 World Wines 2009 – особо отмечен;

International Wine Challenge 2008 - Серебряная медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Красное дерево с йодистым оттенком у среза бокала.

**Аромат:** Сложный аромат, с оттенками грецкого ореха, сухофруктов, дуба, ванили, старой кожи, кофе и благородными бальзамическими нотками, свидетельствующими о долгой выдержке в дубе.

**Вкус:** Мягкий обволакивающий и согревающий вкус, долгое и стойкое послевкусие.

### 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.

