

SHERRY PEDRO XIMENEZ RELIQUIA BARBADILLO ХЕРЕС ПЕДРО ХИМЕНЕС РЕЛИКВИЯ БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: Педро Хименес 100%.

Выдержка: более 120 лет

Остаточный сахар: 213 гр/л

Содержание алкоголя: 16%

Объем бутылки: 0,75 л



Основанная в 1821 г. в приморском городе Санлукар-де-Баррамедра семейная компания Барбадийо является одним из самых крупных и уважаемых производителей хереса и хересного бренди в стране. 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 и выдержка вина:

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

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:

Guia Penin – 96 баллов;

Wine Spectator – 93 балла;

Vivir el Vino 2013- лучшее ликерное вино, включено в число «великолепных» вин.

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



Органолептические характеристики:

Цвет: Темный янтарь.

Аромат: Тона сухофруктов, благородного дуба и обжаренных зерен кофе.

Вкус: Восхитительно сладкий без приторности херес.

Способы употребления:

Идеальный дижестив. Нектар, который хорош сам по себе, а также прекрасно сочетается с голубыми и острыми сырами, различными десертами, мороженым, кофе и сигарой.

Подавать охлажденным до 12-14° С.



