

SHERRY AMONTILLADO BARBADILLO

ХЕРЕС АМОНТИЛЬЯДО БАРБАДИЙО



Креплёное вино

Страна: Испания

Сорта винограда: 92% Паломино Фино, 8% Педро Хименес

Выдержка: в среднем более 3 лет

Остаточный сахар: 40 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:

Более 3 лет провел в бочках из американского белого дуба. Выдержан по традиционному методу солера, сначала под дрожжевой пленкой флор, а на заключительном этапе – без пленки, в прямом контакте с воздухом, перед розливом слегка подслащен ликерным вином из заизюмленного винограда сорта Педро Хименес.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светлый янтарь.

Аромат: Отличается насыщенным ароматом с характерными нотками ореха и корицы.

Вкус: Очень сухой, освежающий, острый и пикантный херес.

Средний по сладости херес.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасный аперитив и дигестив. Хорошо сочетается с горячими и холодными супами, мягкими сырами, сыровяленным окороком хамоном, поданным с дыней, блюдами из белого мяса, рыбы и грибов, сырыми фруктами (апельсин, мандарин, персик), а также фруктовыми салатами и десертами. Подавать слегка охлажденным, при температуре 15-18° С.