# Fernando de Castilla „ Cream & Classic ” Sherry de Jerez DO 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry




| | |
|---|---|
| Kód produktu | SHER0808 |

Bílé, polosladké sherry. Víno nese krásné aroma pomerančové kůry, karamelu a hlavně ořechů. Můžeme ho také znát jako sladké Oloroso. Víno je vyrobeno smícháním oxidativního sherry s odrůdou Pedro Ximénez, ta přináší významnou sladkost.

Odrůdy: Pedro Ximénez, Palomino.
Typ výroby: Solera a Criaders = přečerpávání 1/3 vína z mladšího do staršího sudu

Vyjímečný Aperitiv s plátkem pomeranče

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned |
| | na cestě - objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Fernando de Castilla „ Cream & Classic ” Sherry de Jerez DO 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

## Popis

Sklepy Vinařství Rey Fernando de Castilla se nachází v historickém centru města Jerez. Jejich sherry víno nejdříve zraje v nových sudech z francouzského a amerického dubu a poté po dlouhou dobu v sudech, ve kterých ležela kdysi ta nejvybranější sherry vína. Produkce sherry vín se skládá z nejlepších vín, pocházejících z této oblasti. Rozsah nejlepších sherry vín sahá od bledé, lehké a elegantní Finos až po unikátní Antique sherry, které získaly nejvyšší národní a mezinárodní vyznamenání. Tento výčet by nemohl být kompletní bez extrémně vzácného a starého Oloroso sherry. Ty jsou balené v omezeném množství pro velmi náročné skupiny spotřebitelů. Cílem vinařství bylo vždy nabídnout ty nejlepší produkty. Sherry Fernando de Castilla pochází z vinařství Bodegas Rey Fernando de Castilla, které leží ve vyhlášené španělské oblasti Jerez, kde se sherry zrodilo, a kde rostou ty nejlepší hrozny pro jeho výrobu. Značku stvořil v roce 1972 D. Fernando Andrada-Vanderwilde, čímž s cílem ""vyrábět to nejlepší španělské sherry"" navázal na dlouholetou vinařskou rodinnou historii na tomto území. Značka je pojmenována po králi Fernandu de Castillovi, který ve 13. století dobyl většinu Andalusie a objevil zde výjimečné podmínky pro výrobu vín té nejvyšší kvality. Kolekce sherry Fernando de Castilla se vyrábí z nejlepších hroznů odrůdy Pedro Ximenez a Palomino. Vína sbírají jedno nejvyšší národní i mezinárodní vyznamenání za druhým. V jejich portfoliu najdete také vyzrálá vína, která se produkují v malých várkách, aby byla vždy zajištěna jejich vysoká kvalita.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Fernando de Castilla |
| Druh | dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera |
| Detail | Sherry_Cream |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Palomino Fino, Pedro Ximenéz & PX |
| Charakter | polosladké & cukr od 12-45 g/l |
| Původ | Andalusie, Španělsko |
| Oblast & obec | Jerez de la Frontera |
| Klasifikace původu | D.O. & Denominazión de Origien |
| Zrání | v dubových sudech |
| Výroba | tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 17,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | likérové víno |
| Složení | odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente |
| Výrobce | Fernando de Castilla, C/Jardinillo, 7 al 11., 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz, Španělsko. Andalusie |