Fernando de Castilla „ Fino Classic ” Sherry de Jerez Do dry 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

EAN	8423360020013
Kód produktu	SHER0802

Světlá barva s náznaky žlutých odlesků. Silné aroma. Smyslně strukturované víno. Zcela suché, krásné s výraznou chutí ořechů a dlouhou persistencí. Hrozny jsou shraňovány od předem domluvených parnterů společnosti Fernado de Castilla. Půdní složení Albariza. Sběr se provádí začátkem září.

Vhodné k soleným mandlím, k lehkým pokrmům z ryb, mořské tapas. Krásné spojení se sušenou treskou.

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

Fernando de Castilla „ Fino Classic ” Sherry de Jerez Do dry 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

Popis

Hrozny pocházejí z vinic FdeC v okrese Jerez. Půdní typ je Albariza. Sběr probíhá začátkem září. Víno je vyrobeno z prvního lisování hroznů, což dodává lehký svěží styl. Fermentace probíhá při relativně vysokých teplotách, aby se snížila chuť ovoce. Vzniká tak velmi neutrální víno, které je ideální pro výrobu sherry. Víno prochází jablečno-mléčnou fermentací. V únoru po sklizni se víno dolévá hroznovou pálenkou do 15 % ab. V této fázi je víno přidáno do nejmladší Criadery v Solera. Víno poté zahájí proces zrání pod květem. Pouze 20 % hotového vína lze ze Solera odebrat za jeden rok. Průměrný věk Fino solera je 4-4,5 roku. Bledá barva jen s nádechem slámově žluté na okraji. Silný a ostrý na nose, přesto aromatický, fascinující a lákavý. Smyslově strukturovaný spíše než křehký, absolutně suchý na kost, aristokratický a velmi vyrovnaný. Jeho profil je dokonale hladký až do konce, kde fascinující pikantní, ořechové, vlnky vykouzlí okouzlující, jemné a nepolapitelné finální chutě. Fino Sherry, to je nesporné, je absolutně nejneuvěřitelnější a nejpodceňovanější alkoholický nápoj, jaký existuje. Podáváme chlazené a vyzkoušejte se slanými mandlemi, lehkými rybími pokrmy nebo tapas z mořských plodů. Perfektní se slanou treskou (Bacalao) a smaženým štikozubcem. 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	suché, lehké a delikátní & Sherry Fino
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Odrůda	Palomino Fino
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	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
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.