

Fino del Puerto de Santa Maria "En Rama" sherry 50 cl

Väkevöity Viini / Rypäleet: Palomino

21.50 €

Kuvaus

El Puerto de Santa Marían rannikkokaupungissa on leuto sää ympäri vuoden. Tällä on ratkaiseva vaikutus vanhennettaviin Fino-sherryihin, koska hienostuneen aromin syntyyn tarvittava "flor" kasvaa täällä ihanteellisissa ympäristöolosuhteissa. Finon kypsyttämiseen on valittu amerikkalaiset tammitynnyrit, joissa sherry ikääntyy viiden vuoden ajan ja se pulloetaan suodattamattomana.

Voimakas ja tuoksuva sherry, joka on täynnä jodia ja merisuolaa, muistuttaen merilevästä ja vuorovesistä. Erittäin suolaiset ja klassiset dieselmaiset aromit. Rutikuiva ja suuntäyttävä maku, jossa tyylikäs bitterisyys ja keltaisia kukkia taustalla. Nauti tämä Fino jäähdytettynä (7-9 °C) lohisashimin tai tonnikalatartarin kanssa. Todellisten sherryn ystävien viini. Rypäleet: 100 % Palomino. Jäännössokeri: 1 g/l.

Tuottaja

Lustau

Kaikki sai alkunsa 1800-luvun lopulla Jose-Luis Berdejon toimesta, kun hän alkoi tuottaa sherryjä ja myi ne eteenpäin isoille vientiyrityksille. Nykyisen nimensä yritys sai Jose-Luis`n vävyiltä, Emilio Lustau Ortegalta, joka jatkoi appiukkonsa työtä edelleen "Almacenistana" eli pientuottajana, joka myi viinit eteenpäin isommille yrityksille. Oma vientitoiminta aloitettiin vasta vuonna 1950.

Lustaulla on kaksi viinitarhaa Jerez`n alueella, Montegilillo ja Las Cruces. Montegilillon maaperä on valkoista kalkkikiveä (albariza), jolla viljellään palomino-rypälettä käytettäväksi Finon, Manzanillan, Amontilladon ja Oloroson valmistukseen. Lähempänä rannikkoa sijaitseva Las Crucesin tarha on hiekkapohjaista ja siellä viljellään Moscatel – ja Pedro Ximenes-lajikkeita makeiden viinien tuotantoon. Lustau tuottaa ainoana viinintekijänä sherryjä kaikissa kolmessa sherry-kaupungissa; Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria sekä Sanlucar de Barrameda. Suurin osa tuotannosta tapahtuu Jerez de la Fronterassa, Los Arcos-viinilässä. Viinejä kypsytetään minimissään kolmesta vuodesta jopa aina 30 vuoteen ennen pulloitusta. Nykyinen viinintekijä eli "Capataz", Manuel Lozano, on palkittu Lontoossa järjestettävässä IWSC-kilpailussa parhaana väkevöityjen viinien tekijänä peräti seitsemän kertaa peräkkäin ja on



Ruoka: 

Tuotenumero: 3411500

Viivakoodi: 8412325003291

Tilavuus: 0,50 l

Alkoholi: 15

Laatikkokokoko: 6 nullo(a)

osaltaan luonut Lustaulle mainetta maailman parhaana sherrytuottajana.