



Ruoka: Juustot
Tuotenro: 3180100
Viivakoodi:
Tilavuus: l
Alkoholi:
Laatikkokoko: pullo(a)

Romate Fino sherry

Väkevöity Viini / Rypäleet: Palomino

17.50 €

Kuvaus

Tämä Fino on yli kolme vuotta kypsytetty, vaalean ja kirkaan oljenvärinen. Tuoksultaan herkkä ja intensiivinen. Fino Romate on maultaan klassisen lihaisan kuiva, mineraalinen ja sopivan hapokas. Loistava aperitiivi, joka sopii myös alkupalojen, äyriäisten ja juustojen seuraksi. Tuotteen alkoholipitoisuus on 15° ja se tulisi tarjoilla erittäin hyvin viilennettynä, noin 7 °C-asteisena.

Tuottaja

Romate

1700 -luvun lopulla Jerez de la Frontera oli vilkkaan toiminnan kaupunki ja kukoisti ennen kaikkea alueen kuuluisan Sherry-viinin viennin avulla. Viinialan buumi houkutteli kauppiaita läheltä ja kaukaa.

Espanjalainen Juan Sánchez de la Torre loi perustan yritykselle nimeltä Sánchez Romate Hermanos ja tämä kyseinen yritys on yksi harvoista nykyään jäljellä olevia historiallisista viinitiloista Jerezissä, joka on edelleen paikallisten omistajien käsissä.

Juan Sánchez de la Torre sai pian arvostusta ja tunnustusta tuotteidensa laadusta kollegoiltaan sekä Jerezin asukkailta. Hän oli viinituottajana innovatiivinen ja kokeilunhaluinen, poikkeuksellisen koulutettu ja valistunut ja pystyi yhdistämään Jerezin perinteitä ja uutta tekniikkaa. Yli sata vuotta perustamisen jälkeen yritys saavutti merkkipaalan, kun vuonna 1887 neljännen sukupolven Sánchez Romate päätti laajentaa myös brandytuotantoon. Tämä oli alku Cardenal Mendoza Solera Gran Reservalle, yrityksen lippulaivabrändille.

Nykypäivänä riippumattomuutensa säilyttänyt viinejä ja tisleitä valmistava Sánchez Romate huokuu kansainvälistä henkeä ja yrityksessä sitoudutaan edelleen laatuun sekä pyritään laajentamaan markkinoita maailmanlaajuisiksi.