



DOMAINE

Cuco Oloroso Dry



PRODUCENT: Bodegas Barbadillo

LAND/REGION: Spanien / Jerez

ARTIKELNR: 8239

PRIS: 99,00 kr

VINSTIL: Starkvin / Sherry

DRUVOR: Palomino

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 19,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet vinner inte på lagring men håller i många år. En öppnad flaska bör konsumeras inom någon vecka.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Stor distinkt, nötig och mogen doft med inslag av nougat. Smaken är fyllig, mycket torr och smakrik med inslag av nötter och nougat. Oloroso är en av de två huvudstilarna av sherry. Det är den kraftigaste och smakrikaste stilen som från grunden alltid är torr. Den mörkgula färgen kommer med lång lagring i fat utan det oxidationskyddande skiktet av jästsvampar som kallas flor. Den spritas upp till cirka 18 volymprocent och kan därmed inte utveckla flor, vilket skyddar sherrystilen fino från oxidation.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till en pata negra skinka, lomo eller en välagrad manchego-ost. Prova gärna till en soppa gjord på färska trattkantareller – en underbar kombination.

Bodegas Barbadillo ligger mitt i den gamla delen av Sanlucar de Barrameda, i Castillo San Diego. Här har man investerat i en modern vinanläggning som kan jäsa det unika vinet under kontrollerade former. Det är endast i staden Sanlucar de Barrameda som man har rätt att kalla sina viner för Manzanilla. Samtliga viner lagras sedan i det klassiska solerasystemet, ett system som innebär att man tappar av en mindre mängd äldre vin ur faten, för att senare fylla upp med yngre vin. På detta sätt blir vinet hela tiden en blandning av äldre och yngre årgångar.

Provningsnotering: