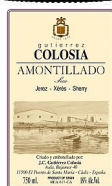


Sherry de Jerez Amontillado DO bodegas Gutiérrez Colosía 18% vol. 0.75 l

» Vína



EAN

8437001118175

Kód produktu

SHER0724

Toto staré víno se vyznačuje tím, že prošlo oběma procesy zrání. Nejprve zrál tři roky metodou Fino a poté nejméně pět let podstupovalo oxidační proces.

Jantarová barva. Ve vůni má velmi jemnou vůni, aroma ořechů (lískových ořechů) a zeleniny připomínající aromatické byliny a černý tabák. V ústech příjemný vstup a vyvážená kyselost, Jeho vývoj je komplexní a sugestivní, s důrazem na suchý závěr a prodlouženou dochuť, v níž se vracejí tóny sušeného ovoce a dřeva s nádechem vína.

Dobře se hodí k pokrmům ze zvěřiny a také k různým ořechům a olivám. Hrozny pro vína Colosía pocházejí z oblastí kolem Jerezu, vinice jsou vysazeny na velmi speciální půdě zvané „Albariza“. Půda produkuje vynikající vinnou révu ideální pro výrobu sherry.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sherry de Jerez Amontillado DO bodegas Gutiérrez Colosía 18% vol. 0.75 l

» Vína

Popis

Od roku 1838 se nacházejí v ústí řeky Guadalete. Suchý vítr „Levante“ a prudký vítr „Poniente“ regulují vlhkost v okolí a udržují tak optimální podmínky pro zrání vín. Kvalita vín Gutiérrez Colosía je zaručena pečlivým zráním procesem známým jako „criaderas y soleras“, který navazuje na tradici regionu. Vína Gutiérrez Colosía se vyrábějí v „bodegas“ neboli vinných sklepech s architektonickým stylem známým jako „Nave Cathedral“ neboli katedrální sklady. Jedná se o budovy značné výšky s četnými oblouky, které umožňují lepší vystavení vín vlivu specifického klimatu regionu. Gutiérrez Colosía Bodegas jsou dědici dlouhé tradice vinařství a výroby vína. Jejich první Bodega byla postavena v roce 1838 a dodnes se zachovala téměř v takové podobě. Po změně majitelů jej na začátku 20. století získal pan José Gutiérrez Dosal, zesnulý pradědeček této poslední generace rodiny Gutiérrez Colosía. Vinařství Gutiérrez Colosía je jediné v oblasti, které se nachází u řeky, a právě tato poloha umožňuje ideální úroveň vlhkosti potřebnou pro biologické zrání vína „Fino“ a rozvoj tenké vrstvy kvasinek „en flor“ (mikroorganismy, které se vyvíjejí na povrchu vína) ve formě závoje, který tomuto vínu dodává jedinečnou vůni a chuť. V roce 1969 koupila rodina Gutiérrez Colosía ruiny paláce hraběte z Cumbrehermosy - Cargador de Indias, jehož součástí byl i vinný sklep. Na těchto ruinách byly postaveny další dva sklepy. Toto Sherry má ve své nabídce například El Celler de Can Roca, restaurace pyšící se třemi Mishelinskými hvězdami a současně nejlepší restaurace světa za rok 2013. S tímto sherry vaří přední šéfkuchaři, jako například mishelinský šéfkuchař Angel León, působící v restauraci Aponiente v El Puerto de Santa María. Palo Cortado od Gutiérrez Colosía doporučuje Enrico Bernardo, nejlepší sommeliér světa z roku 2004. Pedro Ximénez - Gutiérrez Colosía byl v květnu 2013 servírován na banketu pořádaném pro dánskou královnu. Sherry Gutierrez Colosía je víno prvotřídní kvality, které můžete ochutnat v předních restauracích světa a pár vybraných restauracích, barech a hotelech i v České republice.

Hlavní parametry

Značka	Gutierrez Colosía
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	Sherry_Amontillado
Barva	bílá
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Palomino Fino, Pedro Ximénez & PX
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Zrání	8 roků, v dubových sudech
Alkohol ABV	18,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrádové víno rékové s přídavkem pravé brandy - Acquadente
Výrobce	Bodegas Gutiérrez Colosía, Av. de la Bajamar, 40, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz, Španělsko
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.