

VERMOUTH AND WINES | SHERRY

OLOROSO PATA DE GALLINA "ALMACENISTA" JUAN GARCIA JURANA

LUSTAU | SPAIN



50 cl / 20°

Product type: Sherry

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

I Pata de Gallina sono degli Sherry Oloroso particolarmente ricchi e morbidi che raggiungono grandissime concentrazioni grazie alle particolari condizioni climatiche delle bodegas di invecchiamento, soltanto pochissime botti vengono dedicate alla produzione dei vini che vengono considerati fra i più rari del triangolo dello Sherry. Il nome "pata de gallina" o zampa di gallina deriva dal particolare segno che si esegue sul barile con il gesso, un mark che ricorda proprio la zampa di gallina. Le uve utilizzate sono sempre 100% Palomino che crescono su terreni composti dalla caratteristica Albariza, seguono la stessa vinificazione degli Oloroso e vengono fortificati a un minimo di 17% con l'aggiunta di distillato di vino. L'invecchiamento è di tipo ossidativo e, proprio durante l'invecchiamento diventano Pata De Gallina una volta che la ricchezza avrà raggiunto i massimi livelli e quando la glicerina apporterà la caratteristica morbidezza. Soltanto poche botti vengono destinate a questo tipo di invecchiamento e non tutte le bodegas lo producono.

HOW DO I DRINK IT?

Si abbina a cacciagione sia da piuma che a carni selvatiche come il cinghiale o il cervo, servito a 14/15° , ottimo anche dopo cena in abbinamento a sigari maduros da lungo affinamento. In miscelazione è perfetto sia come aromatizzante che per donare un leggero tocco di zucchero e acidità

