

VERMOUTH E VINI | SHERRY

FINO DEL PUERTO "ALMACENISTA" GONZALES OBREGON

LUSTAU | SPAGNA

50 cl / 15°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Lustau Fino Del Puerto Almacenista Gonzalez Obregon è uno Sherry a base di uve Palomino 100%. La solera del celebre almacenista è composta da 143 Botti e viene imbottigliato dopo una media di 5 anni di invecchiamento biologico sotto flor da uve 100% Palomino sul classico terroir calcareo-gessoso "Albariza", vendemmia dalla prima settimana di settembre, diraspatura e 4 passaggi di pressatura, per gli sherry fino si utilizza soltanto la prima parte detta "Mosto Yema". La fermentazione del vino base parte da pied de cuve con lieviti selezionati dalla Bodega Lustau a temperatura controllata. Il vino base di circa 12 ° è fortificato con alcol fino al grado di 15, 5° e messo in botte dove inizia il processo di invecchiamento "biologico" sotto il velo di lieviti detto "flor" che dura in media 5 anni.

COME LO BEVO

Da servire liscio a 7/9°C come aperitivo insieme a olive marinate o ad un prosciutto crudo di parma da lungo affinamento. Ottimo anche in abbinamento a frutti di mare freschi crudi.

