

**NPU Amontillado Sherry Special Reserve**  
**Херес НПУ Амонтильядо Спешл Резерв, сухой**

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалузия, Херес

**Производитель:** Sanchez Romate

**Категория:** Amontillado (Амонтильядо)

**Сортовой состав:** Паломино Фино

**Особенность:** созревание спиртов по системе Солера не менее 2 лет, произведено в результате процесса биологического старения под дрожжевой мембраной (дрожжевая пленка Флёр) с последующим процессом окислительного старения

**Крепость:** 19% об.

**Цвет:** яркий янтарный

**Аромат:** насыщенный, яркий, с оттенками лесного ореха, табака и обожженного дуба

**Вкус:** интенсивный, сбалансированный, с балансной кислотностью и длительным послевкусием с оттенком лесного ореха

**Температура подачи:** 12-14°C

**Гастрономия:** супы, консоме, белое мясо, голубая рыба, грибы и полувыдержанные сыры



**Fino Marismeyo Sherry Special Reserve**  
**Херес Фино Марисмёньо Спешл Резерв, сухой**

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалузия, Херес

**Производитель:** Sanchez Romate

**Категория:** Fino (Фино)

**Сортовой состав:** Паломино Фино

**Особенность:** созревание спиртов по системе Солера не менее 2 лет, произведено в результате процесса биологического старения под дрожжевой мембраной (дрожжевая пленка Флёр)

**Крепость:** 15% об.

**Цвет:** соломенно-желтый с зелеными бликами

**Аромат:** нежный, насыщенный с тонами миндаля и оттенками свежего хлеба и дрожжей

**Вкус:** гладкий, с ореховой горчинкой, оттенками миндальной косточки и длительным сухим послевкусием

**Температура подачи:** 7-9°C

**Гастрономия:** в сочетании с сырами, ветчиной и морепродуктами



**Pedro Ximenez Duquesa Sherry Special Reserve**  
**Херес Пэдро Хименес Дукéса Спешл Резерв, сладкий**

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалузия, Херес

**Производитель:** Sanchez Romate

**Категория:** Pedro Ximenez (Педро Хименес)

**Сортовой состав:** Педро Хименес

**Особенность:** созревание спиртов по системе Солера в течение 8 лет, произведено в результате процесса окислительного старения (оксидативный метод)

**Крепость:** 18% об.

**Цвет:** янтарный, с золотистыми отблесками

**Аромат:** наполнен оттенками кофе, темного шоколада, изюма, подвяленной сливы, кураги и корицы, дополненными тонкими бальзамическими и цитрусовыми штрихами

**Вкус:** бархатистый, удивительно богатый, изысканный, со сладостью нектара и нюансами специй. Длительное и очень приятное послевкусие

**Температура подачи:** 12-14°C

**Гастрономия:** в качестве дижестива, подойдет к мороженому, шоколаду, слоеной выпечке, восточным сладостям, голубым сырам





В 1781 году испанец Хуан Санчес де ла Торре основал фирму Sánchez Romate Hermanos, одну из немногих сохранившихся виноделен в Хересе, которая до сих пор находится в руках местных владельцев. Вскоре вина были признаны местными производителями как достойный продукт. Со временем винодельня росла и адаптировалась к последовательным техническим достижениям, сохраняя при этом уважение к традиционным методам. Спустя

более века после своего основания фирма достигла важной вехи, когда в 1887 году потомки Санчеса Ромате решили создать эксклюзивный бренди для семьи и ближайшего круга друзей. Это было началом Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, флагманского бренда фирмы. Сохраняя свою независимость и по сей день, винодельня стала свидетелем других важных событий за свою историю. Например, в 1909 году они были назначены официальным поставщиком Палаты лордов Соединенного Королевства, а вскоре после этого, в 1917 году, они были назначены официальными поставщиками Священного Апостольского дворца Ватикана.