

## Macarena Manzanilla DO Херес Макаре́на Манса́илья Дэ О, сухой

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалусия, Мансанилья де Санлукар де Баррамеда

**Производитель:** Emilio Lustau

**Тип напитка:** крепленое вино (винный напиток)

**Категория:** Manzanilla (Мансанилья)

**Крепость:** 15 %об.

**Сорт винограда:** Паломино Фино 100 %

**Выдержка:** 4-5 лет в дубовых бочках

**Особенности:** проведена биологическая выдержка — под дрожжевой пленкой «Флёр»

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** нежный, тонкий, ощущаются ноты зеленых яблок, сухих трав, цветочного меда и морского бриза

**Вкус:** элегантный, свежий, легкий, пикантный, с освежающей кислотностью, оттенками миндаля, минералов и деликатным послевкусием с морскими тонами

**Температура подачи:** 5-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, с морепродуктами, суши, сашими, закусками (орешки, оливки) и устрицами



## Lustau La Ina Fino Херес Люста́у Ла Ё́на Ф́ино, сухой

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалусия, Херес де ла Фронтера

**Производитель:** Emilio Lustau

**Тип напитка:** крепленое вино (винный напиток)

**Категория:** Fino (Фино)

**Крепость:** 15 %об.

**Сорт винограда:** Паломино Фино 100 %

**Выдержка:** 5 лет в дубовых бочках

**Особенности:** проведена биологическая выдержка — под дрожжевой пленкой «Флёр»

**Цвет:** бледно-соломенный с салатовыми бликами

**Аромат:** освежающий, бодрящий аромат с нотами лимона, зеленого яблока, сена

**Вкус:** сухой, яркий, с нотами сочного зеленого яблока, лимона, грецких орехов и дрожжей, в послевкусии ощущаются нюансы грейпфрута и пикантная горчинка

**Температура подачи:** 7-9 °C

**Гастрономия:** аперитив, хорошо гармонирует с испанским Хамоном, сырами, миндалем, оливками и морепродуктами (моллюсками, свежей морской рыбой и устрицами), копченой рыбой



Сухие хересы из линейки "La Ina" (Ла Ё́на), производит компания Lustau. Bodegas Emilio Lustau (бодегас Эмилио Люстау) был основан в 1896. В 1990 году Emilio Lustau была приобретена Grupo Caballero (бодегас Кабаллеро), но сохранила полную содержательную самостоятельность.

Компания работает в городе Хё́рес-де-ла-Фро́нте́ра, однако производит вина и в других городах Хересного региона.

Сначала это было скромное предприятие по производству хереса, расположенное в окрестностях городка Херес-де-ла-Фронтера, отдававшее свои вина на реализацию торговой компании.

Начиная с 1950 года под управлением Эмилио Люстау, сына дона Хосе, уже разросшееся и окрепшее хозяйство начинает самостоятельно продавать свои вина не только в Испании, но и за ее пределами. К 1980 году предприятие, управляемое Рафаэлем Балао Люстау, вошло в число испанских лидеров по производству хересов. В 1988 году компания Люстау представила новый дизайн бутылок, и с этого времени элегантная темная бутылка с покатыми "плечами" стала эксклюзивным отличием компании от других производителей хереса.

Сегодня владения Люстау состоят из двух виноградников в регионе Херес. Они расположены на холмах, богатых меловыми почвами, называемых здесь "albariza" (Албариса).

Еще одним интересным бизнесом Emilio Lustau является «ароматизация» новых бочек хересом.



Компании по производству виски предоставляют хозяйству Emilio Lustau бесплатно дубовые бочки, в которых производится выдержка хереса.

Процесс этот длится два с половиной года, по его завершении бочки возвращаются владельцам — компаниям, которые выдерживают в них виски.

В настоящее время компания удерживает передовые позиции на рынке и предлагает потребителю широкий ассортимент своей продукции высокого качества.