

## Jerez Leonor Palo Cortado 12 años Херес Леонор Пало Кортадо 12 лет, сухой

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалусия, Херес-де-ля-Фронтера

**Производитель:** González Byass

**Категория:** Palo Cortado (Пало Кортадо)

**Крепость:** 20% об.

**Сорта винограда:** Паломино Фино

**Выдержка:** общая составляет 12 лет в бочках из американского дуба по системе Солера

**Особенность:** редкий вид хереса, комбинация двух методов выдержки – сначала кратковременная биологическая (под флором) и затем оксидативная

**Цвет:** янтарный с каштановым оттенком

**Аромат:** комплексный, интенсивный, гармонично сочетаются характерные ноты Амонтильядо и Олоросо (жареные орехи, цукаты и сухофрукты, карамель, подлесок, древесина), дополненные тонами горького апельсина, шоколада и взбитых сливок

**Вкус:** полнотелый, насыщенный, мощный, с нюансами миндаля, фундука, жареного кешью, соленой карамели, ириски, кекса с курагой и изюмом и ванильного табака в долгом согревающем обволакивающем послевкусии

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** дижестив, с умеренно крепкой сигарой, в сочетании с копчеными и твердыми соленоватыми сырами, подкопченной рыбой, тушем и жареным мясом, орехами

## Jerez Noe Pedro Ximénez VORS 30 años

### Херес Ноз Педро Хименес Вэ О Эр Эс 30 лет, сладкий

**Страна:** Испания

**Регион:** Андалусия, Херес-де-ля-Фронтера

**Производитель:** González Byass

**Категория:** Very Old Rare Sherry – очень старый редкий херес, стиль Pedro Ximenez (Педро Хименес)

**Крепость:** 15,5% об.

**Сорта винограда:** Педро Хименес

**Выдержка:** общая составляет 30 лет в бочках из американского дуба по системе Солера

**Особенность:** виноград проходит процесс заизюмливания «солео»; оксидативный метод выдержки

**Цвет:** красного дерева

**Аромат:** яркий, многогранный, сложный, наполнен нотами подвяленных и засахаренных фруктов – курага, инжир, финики, апельсиновые и ананасовые цукаты, также тонами шоколада, ириски, щербета, кофе со сливками, орехов в меду, а также лакрицы и табака

**Вкус:** богатый, маслянистый, густой, с незабываемой нежной сладостью, обволакивающей плотной текстурой, напоминающей мед или сироп, тонами кофе мокко, фруктовой выпечки, джема, марципана в шоколаде, альпийского меда, сладких пряностей в долгом запоминающемся послевкусии

**Температура подачи:** 12-16 °C

**Гастрономия:** дижестив, в качестве самостоятельного десерта, а также в дополнение к кислым фруктам, таким как клубника и апельсины, с голубыми сырами типа Рокфор, с темным шоколадом, ванильным мороженым и со всеми видами сладких десертов



*González Byass*

González Byass — один из самых известных производителей хереса в Испании. Он наиболее широко известен своим флагманским брендом Tío Pepe, хотя производит полный ассортимент хересов Фино, Мансанилья, Олоросо, Амонтильядо, Педро Хименес и даже Пало Кортадо.

Компания González Byass была основана в 1835 году Мануэлем Марией Гонсалесом Анхелем и Робертом Блейком Байассом. Семья Гонсалес отвечала за установку первого в Испании электричества и

водопровода на заводе, а также участвовала в различных других инновациях в области виноделия по всей стране. Сегодня компания расширилась и теперь включает 14 виноделен, производящих сотни различных вин и спиртных напитков из Испании, Чили и Мексики.

Бренд Tío Pepe был первым, выпущенным компанией в год ее основания, и превратился в культовый херес Фино. В 1886 году он стал одним из первых зарегистрированных товарных знаков в стране с логотипом в виде бутылки хереса, гитары, широкополой шляпы и красного андалузского пиджака.

Leonor Palo Cortado 12 Years Old — восхитительный херес, который производится из винограда сорта Паломино Фино, произрастающего на виноградниках Carrascal и Macharnudo. Выдержка по системе Солера длится 12 лет. Первый выпуск вина состоялся в 2010 году. Свое название вино получило в честь инфанты Леонор — дочери кронпринца Фелипе и принцессы Летиции.

Noe Pedro Ximenez — испанский десертный херес, производимый из винограда Педро Хименес, выращенного в регионе Херес в Андалусии. При изготовлении вина используется традиционный метод «soleo», когда собранный вручную виноград раскладывают на травяных циновках и заизюмливают на солнце. В результате этого процесса ягоды теряют влагу, а содержание сахара в них значительно увеличивается. Во время ферментации, которая протекает в 500-литровых бочках, в сусло добавляется культура хересных дрожжей. Затем вино в течение 30 лет выдерживается в бочках из американского дуба по уникальной шестиступенчатой системе Солера.

