

**Alexandro Sherry Fino**  
**Херес Алехáндро Шéрри Фíно, сухой**

**Страна:** Испания  
**Регион:** Андалусия, Херес де ла Фронтера  
**Производитель:** Bodegas Barbadillo  
**Сортовой состав:** Паломино Фино  
**Категория:** Fino (Фино)  
**Крепость:** 15%об.  
**Выдержка:** 5 лет  
**Особенность:** выдержка методом «система Солера», проведена биологическая выдержка — под дрожжевой пленкой «Флёр»  
**Цвет:** соломенный  
**Аромат:** изящный, с приятными тонами сухоцветов, палой листвы, яблока и миндаля  
**Вкус:** деликатный, сухой с освежающей кислотностью, легкой горчинкой и продолжительным послевкусием с оттенками лимона и грецких орехов  
**Температура подачи:** 7-9 °C  
**Гастрономия:** подходит к хамону, сырам, рыбе, морепродуктам, оливкам, салатам



**Alexandro Sherry Medium**  
**Херес Алехáндро Шéрри Мéдиум, полусладкий**

**Страна:** Испания  
**Регион:** Андалусия, Херес де ла Фронтера  
**Производитель:** Bodegas Barbadillo  
**Сортовой состав:** Паломино Фино, Педро Хименес  
**Категория:** Medium (Медиум)  
**Крепость:** 17,5%об.  
**Выдержка:** 5 лет  
**Особенность:** выдержка методом «система Солера», херес проходит комбинированную — биологическую и оксидативную — выдержку  
**Цвет:** золотистый  
**Аромат:** деликатный и немного пряный, с оттенками корицы, бисквита и спелых персиков, абрикосов и манго  
**Вкус:** округлый, сбалансированный, с гармоничной сладостью, древесными нотами в продолжительном послевкусии  
**Температура подачи:** 10-12 °C  
**Гастрономия:** сочетается с сырами с голубой плесенью, десертами с песочным печеньем, оливками, легкими закусками из морепродуктов



**Alexandro Sherry Cream**  
**Херес Алехáндро Шéрри Крим, сладкий**

**Страна:** Испания  
**Регион:** Андалусия, Херес де ла Фронтера  
**Производитель:** Bodegas Barbadillo  
**Сортовой состав:** Паломино Фино, Педро Хименес  
**Категория:** Cream (Крим)  
**Крепость:** 17,5%об.  
**Выдержка:** 5 лет  
**Особенность:** выдержка методом «система Солера», смесь хересов сладких категорий и хереса Олоросо  
**Цвет:** насыщенный янтарный  
**Аромат:** яркий, насыщенный, с тонами сухофруктов — изюма, кураги и цукатов, сливочные оттенки переплетаются с медовыми и пряными нотками  
**Вкус:** бархатистый и густой, дополняет невероятно длительное послевкусие с пряными оттенками, ванилью, с тонами сухофруктов с легкой горчинкой  
**Температура подачи:** 12-14 °C  
**Гастрономия:** сочетается с сырами с голубой плесенью, десертами, песочным печеньем, фуа-гра



## Alexandro Sherry Pedro Ximenes Херес Алехáндро Шéрри Пéдро Химéнес, сладкий

**Страна:** Испания

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

**Производитель:** Bodegas Barbadillo

**Сортовой состав:** Педро Хименес

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

**Крепость:** 19%об.

**Выдержка:** 5 лет

**Особенность:** выдержка методом «система Солера», окислительный тип выдержки

**Цвет:** насыщенный янтарный с медным оттенком

**Аромат:** концентрированный, насыщенный, отчетливо слышны ноты фиников, инжира, кураги, цукатов, сушеных яблок, меда и сливок, которые дополняются нюансами табачной коробки и пряностей

**Вкус:** плотный, тягучий, сладкий, с невероятно длительным послевкусием с медовыми, пряными оттенками и нотками сухофруктов

**Температура подачи:** 12-14 °C

**Гастрономия:** классическое сочетание хереса Педро Хименес – с мороженым или панна-коттой, с сырами с голубой плесенью, является самостоятельным дижестивом, также возможно употребление с сигарой



# BARBADILLO

DESDE 1821

Семейная компания Bodegas Barbadillo была создана в 1821 году Доном Бениньо Барбадийо. Он основал хозяйство, имеющее свой собственный неповторимый стиль, на котором выпускались высококачественные вина, изготавливаемые под строгим присмотром известных виноделов того времени. Хозяйство Барбадийо находится на юге Испании в Верхнем Хересе, в красивом национальном парке Coto de Donana, где река Гвадалаквивир встречается с морем. В этом месте, где сошлись воедино мягкий климат и щедрый терруар, рождаются уникальные вина Барбадийо. Виноградники располагаются на восхитительной живой земле, названной прославленным писателем Мануэлем Барбадийо Родригесом "Солнечным местом". Сегодня бodega принадлежат 500 гектаров виноградников, современная большая винодельня и огромные погреба, вмещающие 35 миллионов литров.

Бodega Барбадийо прославилась серия хересов "Reliquias Barbadillo", но еще больше — "Manzanilla". В погребах винодельни сохранились некоторые экземпляры вин, выпущенные в конце XIX века. В результате такой продолжительной выдержки они превратились в настоящую реликвию. История вин Barbadillo сосредоточена в каждой бутылке: они хранят свои секреты, являются свидетелями времени и смен поколений. Вина Барбадийо изготавливаются вручную по старинным технологиям и выпускаются ограниченным тиражом.

