

## Barbadillo Pastora Manzanilla Pasada En Rama

Sherry / Spania / Andalucia

**Produsent:** Bodegas Barbadillo

**Land:** Spania

**Distrikt:** Andalucia

**Område:** Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

**Druer:** 100% palomino

**Veil. pris horeca:** 175.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 219.9,-

**EDP nr. :** 5752530

**SAP nr. :** 9068581

**Vinmonopol nr. :** 12696302



### Innhold:

Syre:4.0

Sukker:< 3

Alkohol:15 %

### Om produsenten

Barbadillos historie går tilbake til 1821; året hvor flere bønder gikk sammen for å produsere Manzanilla-vin, og siden den gang har de ikke gjort annet enn å utvikle seg mens de fortsetter å produsere bemerkelsesverdige viner. Bodegas Barbadillo er et kooperativ med flere bønder, hvor alle jobber økologisk. Lidenskap for sitt område er det som driver bøndene frem, hardt arbeid er felles for dem alle. De nydelige hvite albariza-jordene der druene dyrkes, er starten til hver flaske av deres unike viner. De produserer blandt annet Manzanillas, Sherries, Brandies, Vinos de la Tierra de Cádiz . Det er mange perler å finne hos Barbadillos vinprodusenter. Med sine egne vinmarker som strekker seg over 500 hektar, 16 aldrende vingårder i Sanlúcar de Barrameda og et rødt og hvitt vinproduksjonsanlegg, er Barbadillo en av de største vingårdene i Marco de Jerez vingårdsområde.

### Vinifikasjon

Pastora var den første Manzanilla som kom på markedet i en flaskeform, i en tid da Manzanilla for det meste var en lokal vin som ble solgt direkte til forbrukerne i barer. Vi snakker 1827, faktisk samme år som den første omtale av ordet Manzanilla dukket opp i frakt dokumenter. Det gamle merket Pastora, eller Divina Pastora som det da ble kalt, ble nylig gjenoppreist av Bodegas Barbadillo. Pastora er en ekte Manzanilla Pasada, forankret i solera-systemet til den allerede godt eldre Manzanilla Solear, men enda eldre. Pastora tilbringer seks år i Solear solera (bodega El Potro) til et utvalg fat flyttes rundt femti meter nedover veien, til bodega La Pastora, hvor vinen tilbringer ytterligere tre år. Den er rundt 9 år på tappetidspunktet og bringer tilbake en stil som var på moten på 1800-tallet og forsvant sakte i nyere tid.

### Smaksbeskrivelse

Intens duft av epler, mineraler, smør og kamille. Kompleks og myk munnfølelse, et hint av urtebitterhet og salt. Fruktig og lang avslutning.

### Passer til

Småvilt og fugl, Aperitiff/avec, Lyst kjøtt