



La Barajuela Cortado

Årgång 2018	Förslutning Naturkork
Art. nr 94305	Druvor Palomino fino
Pris 779 kr	Alkoholhalt 16%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets tillfälliga
Producent Bodegas Luis Pérez	
Ursprung Jerez, Spanien	
Varukategori Vita torra viner	

Karaktär Nyanserad, stiltypiskt oxiderad smak med inslag av apelsin, torkad aprikos, pomerans, nötter, choklad och farinsocker samt en gnutta kanel.

Tillverkning Druvorna fick först torka i solen i 24-48 timmar (en process som lokalt kallas "Asoleo") för att koncentrera smak och socker och därefter pressas de varsamt och fick jäsa till torrhet i amerikanska ekfat.

Lagring Vinet lagrades 24 månader på sin jästfällning äldre amerikanska ekfat.

Passar till Tapasrätter, lagrade ostar, charkuterier, oliver.



Om producenten

Familjen Pérez har arbetat som vinodlare och vinmakare i Jeréz de la Frontera i södra Spanien i flera generationer. År 2002 bestämde de sig för att etablera sin egen bodega och Bodegas Luis Pérez såg dagens ljus. Firman grundades av Luis Pérez, som vid den tiden var professor i enologi vid universitetet i Cádiz, och som tidigare varit vinmakare hos den stora sherryproducenten Domecq. Hans son Willy Pérez var med från början och i dag är han ansvarig vinmakare.

Bodegas Luis Pérez har som ambition att återigen rikta strålkastarna mot enskilda vingårdslägen i Jerez på grund av att de anser att detta gått förlorat i och med större industrialisering och större fokus på volymproduktion. De är särskilt intresserade av historiska vingårdslotter, som de ser som motsvarigheter till Premier och Grand Cru-mark i Bourgogne, och de unika uttryck dessa bidrar med till vinerna.