

# GARVEY'S FINO SAN PATRICIO

SPANIEN, ANDALUSIEN, JEREZ



## *Intens, tør og sprød*

Strågul i glasset, med en levende bouquet af citrus, æbler og våd hvid kalk. Smagen er meget intens med stor mineralitet og masser af grøn æble og citrus karakter.

En perfekt ledsager til en tallerken med tapas, tørre oste eller intense fiskeretter. Serveringstemperatur: 5-8°C.



### Fremstilling

San Patricio Fino Sherry er fremstillet af Palomino druer, der er lagret under flor en gærsvamp der beskytter Sherryen mod ilt og frembringer en unik mineralsk smag i den endelige Sherry. Sherry fremstilles af druer som høstes i Jerez distriktet i Spanien. Efter den alkoholiske gæring bliver der tilført alkohol og styrken på vinen kommer op. Som udgangspunkt er al Sherry tørt, men bliver sidenhed tilsat sødme. Denne Fino er dog helt tør.

### Om Producenten

Sherry kommer fra den sydlige del af Spanien, i området der rettelig hedder Jerez. Her fremstilles en af verdens største og mest komplekse vine, Sherry. Størstedelen fremstilles på den relativt neutrale Palomino drue, hvor det meste af smagskompleksiteten kommer fra de unikke lagringsmetoder der bruges til at fremstille de forskellige typer af Sherry.

Garvey er et af de ældste huse i området, grundlagt helt tilbage i 1780 af William Garvey, en irsk aristokrat. Han fik hurtigt Garvey til at være en af de førende producenter i området og trods skiftende ejerskab er Garvey stadig en af de førende bodegaer i området.