

GARVEY OCHAVICO OLOROSO SECO

SPANIEN, ANDALUSIEN, JEREZ



Kraftfuld og intens

Mørk brun i glasset med ekspressiv duft af figer, ristede nødder og modne æbler. Smagen er kraftfuld og med høj intensitet. Her er noter af tørret frugt blandet med et krydret element fra den lange fadlagring.

En herlig aperitif serveret sammen med en skål mandler og oliven. Eller en god ledsager til en kraftfuld suppe eller lettere desserter med nødder. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Oloroso Sherry er en udgave der er lagret i længere tid på fad for at få en større oxidering og dybere smagskompleksitet.

Sherry fremstilles af druer som høstes i Jerez-distriktet i Spanien. Efter den alkoholiske gæring bliver der tilføjet alkohol og styrken på vinen kommer op. Som udgangspunkt er al Sherry tørt, men bliver sidenhed tilsat sødme.

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.