

Херес Бертола Фино / Jerez Bertola Fino

Испания, Андалусия / Jerez DO

Белое тихое, креплёное, сухое, 15%



Паломино 100%



Соломенно-жёлтого цвета с золотистым оттенком.



Комплексный аромат с нотками яблок, оливок, пряных трав, миндаля и легкими минеральными нотками с оттенками карри.



Сухой, деликатный, солоноватый с ореховыми нюансами в длительном послевкусии.



После ферментации происходит выдержка вина под дрожжевой плёнкой (флором) минимум 7 лет по технологии «солера-криадера». Пять рядов бочек с винами разных винтажей (криадера) преодолевает сусло, чтобы достичь финиша – солеры – бочек, из которых бутилируется вино.



Подавать с оливками, хамоном, суши и морепродуктами.



Херес – это крепленое вино, которое производят в так называемом «хересном треугольнике» между тремя основными городами: Херес-де-ла-Фронтера, Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария и Санлукар-де-Баррамеда. Херес стиля Фино производится при помощи биологической выдержки флором без доступа кислорода. Это самый универсальный и сухой вид хереса.



ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×10 см
Вес бутылки: 1,46 кг
Размер короба: 33×24×16 см
Вес короба: 7,79 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 5
Количество коробов в слое: 21
Количество бутылок на паллете: 630
Вес паллета: 897 кг
Штрих код бутылки: 8410051050763
Штрих код коробки: 28410051050767



www.verigo.ru