

Bodegas Diez Merito - Pemartin Oloroso Sherry



Vinhus	Bodegas Diez Merito
Områder	Jerez,
Land	Spanien
Kan gemmes	3 År
Temp	14
Lukning	Skruelåg
Druetype(r)	Palomino,
Lagring	100%, Træfåde ca. 500 L
Volumen	75 cl

Passer til



Lukning



Skruelåg

Lagring



100%, Træfåde ca. 500 L Tør

Smag



Fylde



Fyldig

Bodegas Diez Merito - Pemartin Oloroso Sherry

Sherry til rødt kød En ravfarvet brunlig sherry fra spanske Diez Merito lavet på Palomino-druer. Lagret minimum 5 år på amerikanske fade efter "Soleras og Criaderas-metoden". Tør og fyldig sherry. Let skarp med noter af valnødder og andre nødder. En sherry der anvendes til rødt kød og vildt, skinke og oste.

Bodegas Diez Merito - Pemartin Oloroso Sherry

BODEGAS Y VIÑEDOS DIEZ MERITO S.L.

Bodegas Diez Merito

Et vinhus med mere end 200 års historie. I 1876 startede brødrene Díez og Perez de Muñoz ety sherre-hus i Jerez, som ligger i det sydligste Spanien. I 2016 overtager den lokale Espinosa-familie Díez-Mérito. Kong Alfonso XII tildelte firmaet prædikatet som kongelig hofleverandører. Et par år senere sluttede en tredje bror, Francisco, sig til dem. Det blev starten til "Díez Hermanos", brødrene Diez.

Da man i 1979 overtager "Bodegas Marques del Mérito", dannes "Diez Merito"-gruppen. I Jerez laver man hedvine (sherry) efter et helt særligt system af "criaderas og soleras". Det er en multi-vintage lagringsteknik. Man anvender 3-9 trin (criaderas), hvor vinene hældes i det Sherry laves på druerne PX (Pedro Ximenes), Moscatel, Palomino. Sherry findes i mere end 10 forskellige typer. Man kan opdele dem i tørre, lyse sherryer som Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso og Pale Cortado. Og i søde, mørke sherryer som Pale Cream, Medium og Cream. Derudover også PX (Pedro Ximenes) og Moscatel med en naturlig sødme.

Man kan også opdele sherry alt efter om der er brugt gær i fremstillingsmetoden. De tørre, lyse Fino-vine fremstilles med brug af en særlig gærsvamp, der danner et lag af gærceller, der ligger som et låg øverst i tanken og forhindrer iltning af vinen. Disse vine hedder Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, og Pale Cream. De mørke, søde vine efter Oloroso-fremstilling uden gær hedder Oloroso og Cream. Endelig findes der også en sherry, som kaldes Añada og som ikke går gennem det ældgamle lagrings-system.