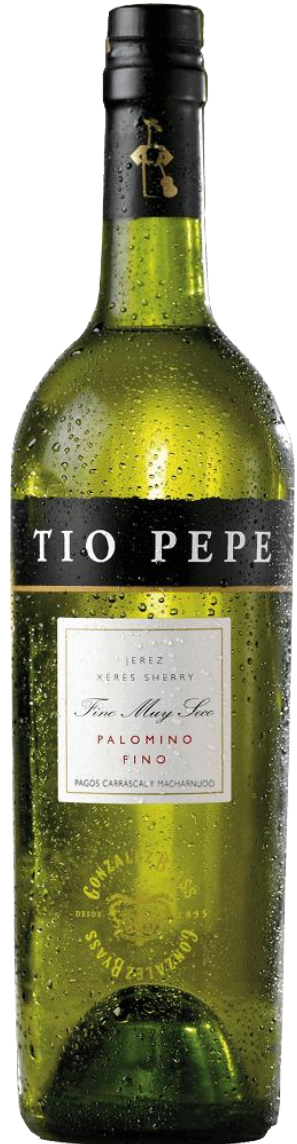


# Šeri Tio Pepe Fino 15 % – 0,75 L flaša, Španija



- Tio Pepe Palomino Fino Sherry je pravi klasik tradicionalne španske kompanije Gonzalez Byass sa sedištem u Herez de la Frontera u Andaluziji. Fini šeri je napravljen od 100% plemenitog grožđa sorte Palomino i odlikuje se suvim i elegantnim karakterom, što ga čini savršenim prilogom uz mnoga jela, ali je i idealan kao aperitiv. Dobio je brojne nagrade za svoj visok kvalitet i fascinantan ukus kao i odličnu ocenu - čak 91 poen od strane Vine Magazina.
- Šeri Palomino Fino je deo širokog asortimana i proglašen je za „Evropsku vinariju godine“ od strane Vine Enthusiast Magazina u 2018. Uspešnu kompaniju Byass je osnovao Manuel Marija Gonzalez Anhel 1835.godine koji je lansirao brend Tio Pepe 1849. godine koji važi za najpopularniji proizvod kompanije Gonzalez Byassa, upravo zbog toga što impresionira svojim elegantnim i aromatičnim ukusom.

<b>Proizvođač:</b>	Gonzales Byass
<b>Ime vina:</b>	TIO PEPE FINO SHERRY
<b>Zemlja:</b>	Španija
<b>Regija:</b>	Jerez de la Frontera, Cádiz,
<b>Tip vina:</b>	Šeri (suvo belo vino zaštićeno geografskim poreklom)
<b>Sorta grožđa:</b>	Palomino Fino
<b>Ambalaža:</b>	0,75l
<b>Alkohol:</b>	15 %
<b>Sastojci:</b>	Palomino Fino 100%
<b>Temperatura:</b>	8 - 12°C
<b>Izgled:</b>	Čista i svetla zlatna boja
<b>Miris:</b>	Fantastičan miris jabuka, badema, suvog bilja i svežeg hleba
<b>Ukus:</b>	Oštre i delikatne arome, veoma elegantne, sa snažnim ukusnim notama badema i svežeg hleba, karakterističan ukus poznatiji kao "la flor,,.

# Šeri González Byass Pedro Ximénez Nectar Dulce 15% - 0,75L flaša, Španija

- **González Byass Pedro Ximénez Nectar Dulce je slatko vino proizvedeno od intenzivne mešavine aroma meda, suvog grožđa, smokava i urmi, sa prepečenim notama kafe, čokolade i sladića.**
- **Poreklo Gonzales Bajasa datira još iz 1835. godine kada je stigao u Jerez, rešen da pronade svoje mesto u uspešnom i cvetajućem poslu proizvodnje šerija.**
- **Skupio je nešto od svoje ušteđevine i uz pomoć svojih ujaka, kupio je malu vinariju i počeo da proizvodi i izvozi sopstvena vina. Nakon uspešnog početka, 1855. godine, odlučio je da postane partner sa Robertom Blejkom Bajasom, njegovim agentom u Engleskoj i tako je rođena kompanija Gonzalez Byass.**
- **Gonzalez Byass ima oko 900 hektara vinograda u oblasti Jerez, gde uzgaja sorte kao što su Palomino Fino, Pedro Xsimenez i Moscatel, i jedna je od najpoznatijih vinarija šerija u Španiji.**
- **Grožđe pre procesa proizvodnje vina prolazi kroz „solero“ - proces koji se nakon berbe ostavlja da se suši na Suncu kako bi voda isparila i šećer postao koncentrisaniji. Nakon toga, grožđe se pažljivo presuje kako bi se dobio visoki sadržaj šećera. Zatim vino ulazi u Nectar "solera", gde će ostati u proseku 9 godina u bačvama od američkog hrasta.**

**PROIZVOĐAČ:**

Gonzales Byass S.A.

**STIL:**

Sherry – Šeri (Špansko vino)

**IZGLED:**

Tamna mahagoni boja

**MIRIS:**

Kombinovan ukus zrelog voća, suvog grožđa i smokava sa drvenastim notama

**UKUS:**

Na nepcu je veoma baršunast i veoma sladak, podseća na staro suvo grožđe i urme

**NAJBOLJE SERVIRANJE:**

Preporučuje se uz jela, kao desert ili kao prateći sladoled pomešani sa voćnom salatam i orasima.



# CALIX Šeri González Byass Alfonso Oloroso 18% - WORLD'S BEST DRINKS 0,75L flaša, Španija

- Šeri Gonzalez Byass Alfonso Oloroso je izuzetno aromatično Špansko vino proizvedeno od „Palomino“ grožđa.
- Grožđe se nežno pritiska da se dobije mošt (iscedeni sok grožđa), a zatim se fermentiše i odlaže na sazrevanje oko 8 godina u bačvama od američkog hrasta – prateći tradicionalni „solera“ proces proizvodnje šerija.
- Šeri González Byass Alfonso Oloroso dodatno će ulepšati večer uz specijalitete od mesa i savršen je za sve vrste proslava!

**PROIZVOĐAČ:**

Gonzales Byass S.A.

**STIL:**

Sherry – Šeri (Špansko vino)

**IZGLED:**

Svetla – prozirna boja

**MIRIS:**

Mirisne zemljane note, sa mirisom prženih orašastih plodova i sušenog koštuničavog voća

**UKUS:**

Kiselkast i blago slan ukus sa aromom kore pomorandže, karamela, pečuraka i suve kajsije

**NAJBOLJE SERVIRANJE:**

Servirati rashlađeno, u čaši za belo vino. Odlično se slaže sa specijalitetima od mesa.



# Šeri Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry 18,5% - 0,75L flaša, Španija

- Šeri Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry je izvanredno špansko vino koje oduševljava svojim mednim aromama lešnika.
- Odležavao u jednakim periodima pod „zemljom“ i u kontaktu sa kiseonikom, u Bodega Emperatriz Eugenia u Herez de la Frontera.
- Na ulazu u vinariju na Plaza del Kubo, gde je Amontillado sazrevao, bila su dva simbolična luka – svaki posvećen jednoj od žena sinova Emilija Lustaua: Arco de Zuri i Trini.

**PROIZVOĐAČ:**

**Bodegas Lustau**

**STIL:**

**Sherry – Šeri (Špansko vino)**

**IZGLED:**

Boja čilibara

**MIRIS:**

Intezivan miris lešnika

**UKUS:**

Lagan i mekan ukus lešnika

**NAJBOLJE SERVIRANJE:**

Odličan je kao aperitiv uz predjela, pogotovo sa sirom i suvim mesom.

