

“La Janda” Fino Sherry
Álvaro Domecq



FRISK OG ELEGANT

Sherry'en har en let, lys og tør; intens, rig aroma, ekstremt frisk, næsten salt'agtig. Klassisk stor fino fra bedste kalkjord, som er lagret 5 år før salg. Vinen er alt andet end en kedelig masseproduceret Sherry - der tappes ca. 30.000 flasker årligt.

FAKTA

Område: Jerez, Spanien

Druesort(er): Palamino

Alk%: 18,50

Lagring: Egetræ

Lukning: Kork

Vindyrkning: Traditionel

ÁLVARO DOMEQ

Álvaro Domecq (1917-2005) var tyrefægter, men overtog allerede i 1930'erne ledelsen af familiehuset Pedro Domecq, sideløbende med en karriere (han stoppede først efter 1947, da hans ven Manolete døde i arenaen!). Han førte huset til tops, hjulpet af La Ina og Celebration Sherry samt Carlos I og V brandy. Familien solgte dog i 1994 til Bacardi-Martini, som helt har nedlagt Jerez' måske fineste vinhus. Det fik Alvaro til i 1990'erne at købe Finca Aranda, en almacenista (vinsamler) med et meget stort lager af gammel unik vin. Huset ledes i dag af sønnen Álvaro (også ex-tyrefægter!), som også opdrætter tyre og heste på sin hacienda Veragua