DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Oloroso Don Nuño

Jerez DO
Bodegas Emilio Lustau

Région : Andalousie, Espagne.

Appellation : Jerez DO.

Domaine : Bodegas Emilio Lustau.

Cépages : 100% Palomino Fino

Robe : caramel.

Nez : l'oxydation lui donne des arômes de noix fraîches et de toffee, accompagnées de notes de confiture d'oranges amères et de cigare cubain.

Bouche : une forte acidité porte les saveurs envoûtantes de figues séchées et de brou de noix, avec une finale interminable sur les épices douces.

Conclusion : complexe et persistant, ce sherry sec oxydatif est un modèle du genre !

Service : servir comme un rouge à 14-16°C. Chasse, fromages corsés, tapenade aux olives. Une fois ouvert, ce vin se garde au minimum un mois.

La majorité des sherries sont secs, avec un vieillissement biologique rendu possible grâce à un voile de levures nommé "" flor "", qui se forme naturellement, ou un vieillissement oxydatif sans flor.

Oloroso :
Les moûts les plus riches et structurés sont en général dévolus à l'Oloroso, qui signifie odorant. Il est fortifié à 17-18°, mais sa gradation alcoolique augmente avec l'évaporation naturelle, phénomène nommé "" merma "" (3-5% du volume par année). Le tonneau est marqué d'un O.

Teneur en alcool : 20%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93848 75 **Prix membre :** 29.20

Prix catalogue : 32.40