



## Oloroso Don Gonzalo VOS Sherry, Valdespino, Jerez, Spanien

Da fønikerne for mere end 3.000 år siden vandrede ud over det meste af Europa, satte de ikke kun historiske indtryk til eftertiden. I det solbeskinnede Andalusien i det sydlige Spanien er der efterladt yderligere et minde, nemlig Sherry produktionen. Fønikerne prøvede at udnytte det solrige lands muligheder, og på de 23.000 hektar jord, som er kalkholdig og ideel til vindyrkning plantede de deres medbragte vinstokke – og en ny epoke er startet.

Valdespino-familien har været tilknyttet Sherry-industrien helt tilbage til 1430, men Valdespino blev først grundlagt i 1875. Man vidste derfor fra mange års erfaring, at de geografiske forhold til produktion af god Sherry var til stede. Dog mente de, at Sherryen med den rette produktion, kunne gøres "lige det bedre" og ud fra dette grundlag, producerer Valdespino i dag Sherry af udsøgt kvalitet.

Denne Sherry tager udgangspunkt i meget gamle Sherryer produceret tilbage i slutningen af det 19. århundrede. Druerne stammer fra de kalkholdige vinmarker Pago Cassacal, der er kendt for Oloroso.

### Oloroso Don Gonzalo VOS Sherry

---

Farven svinger fra rav over i mahogni i denne Sherry. Den har en dejlig duft af mandler, hasselnødder og vanilje. Smagen er fyldig, elegant og smukt afbalanceret med strejf af sødme.

Sherryen kan nydes nu. Efter åbning skal den opbevares på køl, og skal drikkes senest 14 til 30 dage efter. Servér Sherryen let afkølet som aperitif, charcuteri og ost.

### Præmieringer

---

- 95 point / Robert Parker.
- 92 point / WineSpectator.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



### Årgang

---

NV.

### Distrikt

---

Jerez.

### Druesorter

---

100% Palmino.

### Produktionsmetode

---

Solera.

### Lagring

---

Sherryen har lagret i over 25 år på egetræsfade.