

Cuesta Medium Dry Sherry

Bodegas Lustau
Jerez de la Frontera / Espanja
Väkevöity Viini
Rypäleet: Palomino, Pedro Ximenes
Ruoka: Jälkiruuat, Juustot

Tuotenro: 307184	Tilavuus: 0,375 l
Viivakoodi: 8410863022675	Alkoholi: 17,5 %
	Hinta: 11,08 EUR

Kuvaus

Cuesta sherry on väriltään meripihkanruskea ja sitä on kypsytetty keskimäärin 6 vuotta tammitynnyreissä. Maku on kuivahko, viikunainen, taatelinen, pähkinäinen ja hennon mineraalinen. Jäännössokeria 40 g/l.

Tuottaja: Bodegas Lustau (Jerez de la Frontera)

Kaikki sai alkunsa 1800-luvun lopulla Jose-Luis Berdejon toimesta, kun hän alkoi tuottaa sherryjä ja myi ne eteenpäin isoille vientiyrityksille. Nykyisen nimensä yritys sai Jose-Luis`n vävyltä, Emilio Lustau Ortegalta, joka jatkoi appiukkonsa työtä edelleen ”Almacenistana” eli pientuottajana, joka myi viinit eteenpäin isommille yrityksille. Oma vientitoiminta aloitettiin vasta vuonna 1950. Lustaulla on kaksi viinitarhaa Jerez`n alueella, Montegilillo ja Las Cruces. Montegilillon maaperä on valkoista kalkkikiveä (albariza), jolla viljellään palomino-rypälettä käytettäväksi Finon, Manzanillan, Amontilladon ja Oloroson valmistukseen. Lähempänä rannikkoa sijaitseva Las Crucesin tarha on hiekkapohjaista ja siellä viljellään Moscatel – ja Pedro Ximenes-lajikkeita makeiden viinien

tuotantoon. Lustau tuottaa ainoana viinintekijänä sherryjä kaikissa kolmessa sherry-kaupungissa; Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria sekä Sanlucar de Barrameda. Suurin osa tuotannosta tapahtuu Jerez de la Fronterassa, Los Arcos-viinilässä. Viinejä kypsytetään minimissään kolmesta vuodesta jopa aina 30 vuoteen ennen pullotusta. Nykyinen viinintekijä eli ”Capataz”, Manuel Lozano, on palkittu Lontoossa järjestettävässä IWSC-kilpailussa parhaana väkevöityjen viinien tekijänä peräti seitsemän kertaa peräkkäin ja on osaltaan luonut Lustaulle mainetta maailman parhaana sherrytuottajana.