



DOMAINE

Doña Alicia

Torr manzanilla från Jerez, Spanien

Området Längst ner i södra Spanien finns den gyllen triangeln.

Mellan städerna Jerez, El Puerto de Santa Maria och Sanlucar de Barrameda finns den unika jordmån, Albariza, som har gjort det möjligt att framställa ett av världens mest unika viner: Sherry.

Många tror att sherry är jolmigt, halvsött och ointressant, men i Sherry, i synnerhet i den lilla staden Sanlucar de Barrameda, är vinerna vattenklara, iskalla, krispigt torra och med en behaglig sälta.

Producenten Bodegas Barbadillo ligger mitt i den gamla delen

av Sanlucar de Barrameda, i Castillo San Diego. Från höjden ser man ut över havet, bara 500 meter längre bort. Här har man investerat i en modern vinanläggning som kan jäsa det unika vinet under kontrollerade former. Det är endast i staden Sanlucar de Barrameda som man har rätt att kalla sina viner för Manzanilla. Samtliga viner lagras sedan i det klassiska solera systemet, ett system som innebär att man tappar av en mindre mängd äldre vin ur faten, för att senare fylla upp med yngre vin. På detta sätt blir vinet hela tiden en blandning av äldre och yngre årgångar.

Vinet Doña Alicia är gjort av Palomino druvan som har jäst i temperaturkontrollerade rostfria tankar. Vinet stabiliseras sedan vid 15% alkohol genom en tillsats av druvdestillat. Sedan lagras vinet under ett jästtäck (flor) i Solera system så att genomsnittsåldern aldrig är under fem år. Därefter buteljeras vinet.

Karaktär Färgen är vattenklar, med en aning grönskimmer.

Fräsch, lätt fruktig doft. Smaken är krispig, en aning salt och påminner om oliver eller salta mandlar. Vinet är mycket torrt.

Serveras Vid 6-8 grader som aperitif (tapas) till exempel mandlar,

nötter eller liknande. Den mest klassiska kombinationen är att dricka Manzanilla till nykokta skaldjur, t ex räkor, havskräftor och liknande.

Lagring Vinet skall förvaras mörkt och svalt. Bör konsumeras inom ett år.