

# DRINKS.

## Osborne Medium Dry Sherry 100cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |                                                                                                           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article        | 704191                                                                                                    |
| Alcool                  | 15%                                                                                                       |
| Contenu                 | 100cl                                                                                                     |
| Pays                    | Espagne                                                                                                   |
| Région                  | Andalousie                                                                                                |
| Embouteilleur           | Bodegas Osborne S.A.U., C/Feman Caballero 7, El Puerto de Santa Maria, 11500 Cadiz, Spain                 |
| Marque                  | Osborne                                                                                                   |
| Type                    | Sherry                                                                                                    |
| Allergène               | Contient des sulfites                                                                                     |
| L'âge                   | 4 ans                                                                                                     |
| L'usage                 | Pur comme apéritif, comme compagnon de repas ou comme ingrédient dans diverses boissons                   |
| Dégustation             | Goût demi-sec avec des amandes, des noix, du caramel, du toffee, des raisins secs et du miel.             |
| Désignation commerciale | Vin de liqueur                                                                                            |
| Détails                 | Élaboré à partir de Palomino Fino et de Pedro Ximénez; affiné en fûts américains selon le procédé Solera  |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |
| Millésime               | Non spécifié                                                                                              |



## Description

La famille Osborne est active en tant que producteur de sherry depuis 1772 et peut donc se targuer d'être l'une des plus anciennes entreprises familiales au monde. Fondé à l'origine par un marchand anglais comme une petite bodega à El Puerto de Santa María, dans le sud de l'Espagne, le nom Osborne est aujourd'hui mondialement connu. Si vous n'y connaissez rien au sherry, au vin, au Porto ou au brandy, vous avez probablement déjà aperçu le célèbre taureau Osborne: la silhouette marquante de l'animal est pratiquement le symbole national de l'Espagne! La plupart des gens savent que le taureau a été conçu par un artiste de l'agence en 1956 pour une nouvelle stratégie publicitaire de l'entreprise. Ces figures surdimensionnées, qui ornent encore aujourd'hui le bord de diverses routes de campagne, sont devenues au fil des décennies un bien culturel de l'Espagne.

Le Medium Dry Sherry d'Osborne est un vin blanc ressemblant à une liqueur, élaboré à partir des cépages andalous Palomino Fino et Pedro Ximénez. Le sherry présente toujours une certaine douceur résiduelle, car le processus de fermentation du vin est interrompu par l'ajout d'alcool à fort pourcentage. Pour les sherrys Medium Dry, cette douceur résiduelle se situe entre 5 et 45 g/L. Le vin de liqueur vieillit ensuite dans des fûts de chêne américain de 500 litres - ce bois à pores grossiers permet un échange intensif du vin de liqueur avec le microclimat de la bodega. Lorsque le Medium Dry Sherry est extrait de la rangée la plus basse des fûts Solera empilés en forme de pyramide, il a un âge moyen de quatre ans. Dans le verre, le sherry - qui est idéalement servi à 12-14°C - a un goût épicé, de noisette, sucré et caramélisé. Ceux qui attachent de l'importance à un accord alimentaire approprié devraient boire le Medium Dry Sherry Osborne en accompagnement de volailles, de saumon, de truites, de fromages affinés, de curry, de tiramisu ou de desserts fruités. Des verres à sherry spéciaux ou des petits verres à vin blanc en forme de tulipe conviennent pour la dégustation.