

BODEGA MAESTRO SIERRA - DENOMINACION DE ORIGEN "JEREZ-SHERRY"

FICHA TECNICA AMONTILLADO 12 AÑOS MAESTRO SIERRA



Denominación de Origen: Jerez

Viñedos: Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Variedad: 100% Palomino

Vendimia: Se realiza habitualmente a finales de Agosto o principios del mes de Septiembre.

Elaboración: El Amontillado es un vino singular, fruto de la fusión de dos tipos de crianza, siempre dentro del sistema tradicional de soleras y criaderas: la biológica, bajo velo de flor, y la oxidativa. En el caso de la uva Palomino, tras su recogida, los racimos se transportan a la bodega donde se extrae el mosto, se acondiciona para mejorar la finura aromática de los vinos y se desenfanga para eliminar los turbios. Una vez finalizado este proceso se inicia la fermentación del mosto, obteniendo así un vino blanco con un grado alcohólico entre 11-12,5% vol. totalmente seco, ligeramente afrutado, poco ácido y delicado que conformará el denominado Vino Base.

A partir de ese momento, seguirá diferentes procesos en función del vino que se desee obtener como resultado final: Fino, Oloroso, Amontillado o Palo Cortado. Se trata, el Vino Base, de un vino al que en Jerez se conoce como "Mosto" y que da lugar a una tradicional costumbre de consumo y maridaje gastronómico propio cada invierno.

Crianza: La fase inicial de su crianza se produce bajo velo de flor. A lo largo de sus seis primeros años de vida, el vino permanece en las criaderas donde adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. Pasado ese tiempo, el vino se encabeza hasta los 17º de alcohol con lo que la flor se debilita para comenzar la segunda fase de la crianza: la oxidativa, en la que el vino permanecerá alrededor de una década. En ese tiempo, el vino perderá su color pálido se irá oscureciendo paulatinamente, concentrándose y adquiriendo los matices propios del envejecimiento oxidativo. Este proceso doble de crianza convierte a los Amontillados en vinos extraordinariamente complejos e interesantes. Vino seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa.



Notas de cata: A los sentidos: elegante, sutil, ambarino, equilibrado.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 17,50% vol.
Vejez: 12 años

Maridajes: Encurtidos, ahumados, sopas, consomé, ensaladas, carnes de ave, pescado azul, etc.

Otra información:

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet

Premios: 90 Puntos Wine & Spirits Magazine. Junio 2.011. "Este Amontillado tiene al principio la fragilidad y la frescura de un Fino, antes de que los sabores de nuez y terrosos se hagan notar. Sin embargo esa sensación de delicadeza lo convierte en un excelente aperitivo".

