

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

FICHA TECNICA AMONTILLADO 1830 VORS 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 singularidad e interés del Amontillado El Maestro Sierra se multiplican cuando a la fusión de dos tipos de crianza, la biológica bajo velo de flor, y la oxidativa, le sumamos el largo paso del tiempo.

En el caso del Amontillado VORS 1830 el tiempo de crianza oxidativa se incrementa hasta los 50 años. Durante ese largo periodo de tiempo, el vino goza de un amplio espacio para envejecer y casi reflexionar, ya que hablamos de vinos extremadamente complejos. Tiempo para ahondar en la intensidad de sus matices sensoriales: aromáticos, gustativos e incluso visuales.

Este Amontillado VORS se conserva, además, en las botas originales construidas y firmadas por el maestro tonelero fundador de la bodega, José Antonio Sierra, a principios del siglo XIX. Se trata de botas originales, de plena vigencia práctica y exquisita labor artesana, que con una capacidad de 2000 litros, sensiblemente superior a las habituales de 500, confieren al generoso que albergan en su interior una oxidación singular y diferente, al promover un reparto particular de líquido, oxígeno y superficie de madera. El resultado es un Amontillado VORS absolutamente único.



Notas de cata: único, exquisito, seco y sorprendente.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 19% vol. // Vejez: 30 años

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



Premios: 92 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. Febrero 2.011. "Lo siguiente a su dulzura es el color ámbar claro de este Amontillado 1830 VORS (Vinos Viejos), que ha envejecido al menos 50 años por el sistema de soleras. Es picante e intenso y marida bien con sopa de langosta. Con 70 años de edad estimada".

93 Puntos Wines & Spirits Magazine

89 Puntos Guía Peñín de los vinos de España

