

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

FICHA TECNICA OLOROSO AMOROSO (MEDIUM) MAESTRO SIERRA



Denominación de Origen: Jerez

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

Variedad: Palomino y Pedro Ximénez

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

Elaboración: El Amoroso (Medium) de El Maestro Sierra es, al igual que el Cream, un generoso procedente del coupage de las dos variedades características de la Denominación de Origen.

El Amoroso Medium El Maestro Sierra es una especialidad única y exclusiva de nuestra bodega y nace de una tradición del Jerez más sencillo y profundo: la de los obreros que a la vuelta de la faena al hogar paraban en el despacho de vinos y, además del habitual, pedían al bodeguero una garrafa de Oloroso con un toque de Pedro Ximénez para que a sus esposas les resultase más "amoroso".

Crianza: Así el Amoroso Medium es un coupage elaborado a partir del 90% de Oloroso de 15 años y el 10% de Pedro Ximénez, que envejece después armónicamente unido en bota de roble durante otros cuatro años más. Vino semidulce criado en botas de roble americano.



Notas de cata: Con su perfil, conjunta perfectamente amargos y dulces.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 19% vol.

Vejez: Crianza mínima de 4 años

Temperatura de consumo recomendada: De 9 a 11º

Maridajes: Es el tipo de Jerez más idóneo para la repostería.

Otra información:

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet

Premios: 90 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. Febrero 2.007. "Entre los vinos dulces de jerez de El Maestro Sierra, el Amoroso tiene un color ámbar medio y adquiere su dulzura mediante la adición de una pequeña cantidad de Pedro Ximenez con base de uva Palomino. Marida con tarta de frutas o flan".

