

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

FICHA TECNICA CREAM 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 cream es un generoso procedente del singular coupage del vino procedente de las dos variedades de uva características de la Denominación de Origen Jerez-Xeres-Sherry: la Palomino y la Pedro Ximénez.

Así, su elaboración contempla una proporción de un 75% de vino Oloroso de 15 años de vejez y de un 30% de Pedro Ximénez, de 5 años.

Crianza: Ya juntos, Oloroso y Pedro Ximénez, pasan a una bota de roble americano donde envejecerán unidos durante cuatro años más, por el sistema de soleras y criaderas. Vino dulce criado en botas de roble americano.

Notas de cata: A los sentidos: castaño, elegante, untoso y seductor.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 17,50% vol.

Vejez: Mínimo de cuatro años.

Maridajes: Especialmente indicado para combinar con quesos del Casar.

Otra información:

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet