

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

### FICHA TECNICA FINO 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 proceso de creación del Fino se inicia con el Vino Base, encabezado hasta los 15% vol. de alcohol, favoreciendo el crecimiento del Velo de Flor. Este velo natural de levaduras irá creciendo paulatinamente hasta cubrir totalmente la superficie del vino, impidiendo el contacto directo con el aire, por tanto su oxidación, a lo largo de toda su crianza, otorgándole características organolépticas muy especiales, entre ellas, su color. Esta flor de vino está compuesta por unas levaduras de carácter singular que a lo largo de siglos y como consecuencia de un proceso de selección natural subsisten gracias al oxígeno y a compuestos contenidos en el vino.

**Crianza:** La crianza biológica del ya vino Fino se prolongará durante cuatro años en botas de roble americano de 500 litros mediante el sistema genuino, tradicional y único de criaderas y soleras, para posteriormente finalizar con el embotellado del vino.

Vino Seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor.

**Notas de cata:** A los sentidos: seco, pálido, punzante y delicado.

#### **Datos analíticos:**

Grado alcohólico: 15% vol.

Vejez: Mínimo de cuatro años.



**Maridajes:** Especialmente indicado para acompañar al jamón serrano.

#### **Otra información:**

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet



**Premios:** 90 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. Febrero 2.007. "El vino Fino de El Maestro Sierra tiene aromas y sabores de sal marina y nueces tostadas. Es excelente como aperitivo o acompañando al sushi".

91 Puntos Wine & Spirits Magazine. Octubre 2.013. "Suavemente floral, con toques de yodo y pimienta, se trata de un Fino sutil y delicado. La acidez mantiene la tensión, mientras sentimos una textura suave. Dale tiempo en el vaso y surgirán aromas especiados, junto con una frutuosidad intrigante".

Jancis Robinson Septiembre 2.012. "Muy sutil y ligero. Delicado, punzante y brillante".

92/100 Puntos Guía Peñin de los vinos de España (año 2.009). Calificado como vino excepcional