

## BODEGA MAESTRO SIERRA - APPELLATION D'ORIGINE "JEREZ-SHERRY"

### FICHE TECHNIQUE "AMONTILLADO MAESTRO SIERRA" 12 ANS



**Appellation d'origine:** Jerez

**Vignobles:** Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région.

**Variété:** 100% Palomino

**Moment de la récolte:** Elle est généralement réalisée à la fin Août ou début Septembre.

**Elaboration:** L'amontillado est un vin unique, résultat de la fusion de deux types de vieillissement, biologiques et oxydatif. En ce qui concerne le raisin Palomino, après la collecte, les grappes sont transportées à la cave où le moût est extrait, sont commodément préparés pour améliorer la finesse aromatique et enlever la turbidité. Une fois ce processus terminé, fermentation du moût commence, de manière à obtenir un vin blanc avec une teneur en alcool de 11 à 12,5% complètement sec, légèrement fruité, légèrement acide et délicat. Ce vin est appelé vin de base.

A partir de ce moment, soient appliquées différents procédés selon le vin que vous voulez obtenir comme le résultat final: Fino, Oloroso, Amontillado ou Palo Cortado. C'est le vin de base, un vin qui dans la région de Jerez est connu comme moût. Ce vin a une coutume traditionnelle de la consommation et aussi de les applications culinaires de chaque hiver.

**Crianza (vieillissement):** Au cours de ses six premières années, le vin acquiert ses notes aiguës et sa siccité en bouche. La deuxième phase est le vieillissement oxydatif, dans lequel le vin repose pendant dix ans. A cette époque, le vin perd sa couleur pâle et s'assombrit progressivement, d'acquérir les nuances du vieillissement oxydatif. Merci à ce double processus de vieillissement, les vins "Amontillados" sont des vins extraordinairement complexes et intéressants. Vin sec vieilli en barriques de chêne américain.

**Notes de dégustation:** Vin élégant, subtil et équilibré. Couleur ambre.

**Informations analytiques:**

Niveau d'alcool: 17,50% vol.

Âge: 12 ans

**Gastronomie:** Cornichons, fumés, soupes, potages, salades, volaille, poisson bleu, etc.

**Autre information:**

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



**Prix reçus:** 90 Points Wine & Spirits Magazine. Juin 2011. "Dans un premier temps, ce "Amontillado" a la même fragilité et la fraîcheur d'une Fino, avant de commencer à remarquer les saveurs terreux et de noisette. Ce vin est un excellent apéritif".

