

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

FICHE TECHNIQUE "AMONTILLADO 1830 VORS MAESTRO SIERRA" 30 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. Il est classé comme VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) par le Conseil de l'Appellation d'Origine Jerez-Xérès-Sherry.

Crianza (vieillissement): L'originalité et l'intérêt d'amontillado El Maestro Sierra est déterminée par deux facteurs: Le double processus de vieillissement (biologique et oxydative), et beaucoup d'années en barrique. Pour le vin "Amontillado 1830 VORS" la durée de vieillissement oxydatif est de 50 ans. Pendant cette longue période, le vin vieillit et devient un vin très complexe. Il augmente également l'intensité de leurs nuances sensorielles comme arôme, goût et même visuel.

Cet Amontillado VORS est préservé dans les bottes d'origine construits et signés par le fondateur maître tonnelier, Jose Antonio Sierra, au début du XIXe siècle. Ils sont des bottes originales faites il ya plusieurs années comme un travail exquis de métier, et encore utilisés aujourd'hui. Ils ont une capacité de 2.000 litres, sensiblement plus grande que les habituel de 500 litres. Il en résulte une oxydation unique et différente, en raison d'une distribution particulière de liquide, de l'oxygène et la surface du bois. Le résultat est un Amontillado VORS absolument unique.



Notes de dégustation: Unique, sec, exquise et surprenante.

Informations analytiques: Niveau d'alcool: 19% vol. / Âge: 30 ans

Gastronomie: Cornichons, fumé, soupes, potages, salades, volailles, poisson bleu, etc.



Prix reçus: 92 Points Robert Parker's Wine Advocate. Février 2011. "A côté de sa douceur et son couleur ambre, cette Amontillado 1830 VOR (Old Wine) qui a vieilli au moins 50 ans dans le système de "Solera". Il est épicé et intense et se marie bien avec la bisque de homard. Ce vin possède environ 70 ans d'âge".

93 Points Wines & Spirits Magazine

89 Points "Guía Peñin" de les vins de l'Espagne