

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

FICHE TECHNIQUE "AMOROSO (MEDIUM) MAESTRO SIERRA"



Appellation d'origine: Jerez

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

Variété: Palomino et Pedro Ximénez

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

Elaboration: Amoroso (Medium) El Maestro Sierra est un mélange riche les deux variétés typiques de l'appellation d'origine Jerez-Sherry (Palomino et Pedro Ximénez).

Amoroso (Medium) El Maestro Sierra est une spécialité unique et exclusif de notre cave et né dans une tradition simple et profonde: l'ancienne coutume de donner aux femmes une bouteille de Oloroso avec une touche de Pedro Ximenez.

Crianza (vieillessement): Amoroso (Medium) est fait d'un mélange de 90% Oloroso de 15 ans et 10% Pedro Ximenez, avec vieillissement en barriques de chêne pour quatre années de plus. Il est un vin demi-sucré vieilli en barriques de chêne américain.



Notes de dégustation: L'équilibre parfait entre amer et doux.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 19% vol

Âge: Minimum 4 ans

Température optimale est de 9-11 °

Gastronomie: C'est le genre de Jerez plus convient pour pâtisserie.

Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet

Prix reçus: 90 Points Robert Parker's Wine Advocate. Février 2007. "Parmi les vins doux de El Maestro Sierra, le vin Amoroso a une couleur ambre moyen et obtient sa douceur en ajoutant une petite quantité de Pedro Ximenez avec une base de raisin Palomino. Combine parfaitement avec des fruits ou tarte à la crème".

