

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

### FICHE TECHNIQUE "CREAM 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:** "Cream El Maestro Sierra" est un vin "Generoso" et résultat du mélange riche les deux variétés typiques de l'appellation d'origine Jerez-Sherry (Palomino et Pedro Ximénez).

Sa composition a un rapport de 75% du vin "Oloroso" âgés de 15 ans et 30% du vin "Pedro Ximenez" âgés de 5 ans.

**Crianza (vieillessement):** Pendant quatre années de plus, Oloroso et Pedro Ximénez restent en barriques de chêne américain par le système de "Criaderas et Soleras". Vin doux vieilli en barriques de chêne américain.

**Notes de dégustation:** Brun, élégant, onctueux et séduisante.

#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 17,5% vol

Âge: Minimum 4 ans

**Gastronomie:** Spécialement indiqué pour combiner avec les fromages du Casar.

#### Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet