

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

FICHE TECHNIQUE "FINO MAESTRO SIERRA"



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: Le processus de création du vin "Fino", commence avec le vin de base et avec l'addition de l'alcool pur à 15°, pour arrêter la fermentation. Ce processus favorise le vieillissement, provoque l'apparition spontanée d'une levure naturelle qui pousse sur la surface du vin (velo de flor), évitant le contact avec l'oxygène et qui favorise des caractéristiques organoleptiques très particulières, notamment sa couleur. Cette couche qui est formée sur le vin, appelée « Flor », se compose d'une levure singulier, et pendant des siècles comme conséquence d'un processus de sélection naturelle, survivre sur l'oxygène et d'autres composés contenus dans le vin.

Crianza (vieillissement): Le vieillissement biologique de vin "Fino" durera pendant quatre années dans des barriques de chêne américain de 500 litres par le système de "Criaderas et Soleras". Le vin est mis en bouteille et le processus se terminé.

Vin sec vieilli en barriques de chêne américain.

Notes de dégustation: Sec, pâle et délicat.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 15% vol

Âge: Minimum 4 années



Gastronomie: Spécialement recommandé pour accompagner le jambon.

Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



Wine & Spirits
MAGAZINE

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

GUÍA PEÑÍN
DE LOS VINOS DE ESPAÑA

Prix reçus: 90 Points Robert Parker's Wine Advocate. Février 2.007. "Le Fino est un vin blanc "de voile" vieilli en "Solera" pendant 4 ans sur une base de raisin Palomino. Ce cépage d'Andalousie qui donne des notes d'amandes, une texture légèrement onctueuse et aussi une beau fond. Il peut être apprécié en apéritif et également avec des sushis et autres fruits de mers".

91 Points Wine & Spirits Magazine. Octobre 2013. "Douceur floral, avec des notes de l'iode et du poivre, est un Fino subtil et délicat. L'acidité maintient la tension, tandis que nous nous sentons une texture douce. Donnez-lui le temps dans le verre et arômes épicés se posent le long avec un fruité intrigante".

Jancis Robinson Septembre 2012. "Très doux et léger. Il est délicat et lumineux".

92/100 Points "Guía Peñin" de les vins de l'Espagne (2.009). Est qualifié comme un vin exceptionnel