

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

### FICHE TECHNIQUE "OLOROSO 1-14 VORS MAESTRO SIERRA" 50 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.

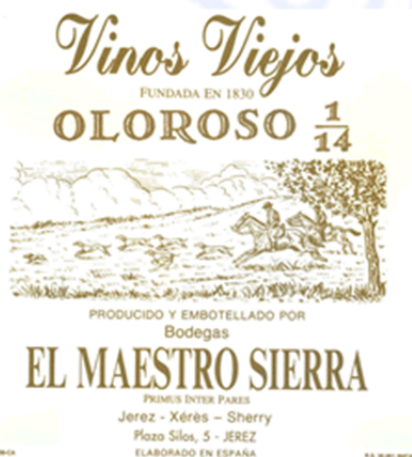
**Elaboration:** L'excellence de ce El Maestro Sierra Oloroso réside essentiellement dans leur vieillesse et les qualités organoleptiques acquises par elle. Il est classé comme VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) par le Conseil de l'Appellation d'Origine Jerez-Xérès-Sherry. C'est un vin "Generoso" avec un certificat d'âge au moins 30 ans. Ce certification est accrédité par deux les tests effectués avec le carbone 14 et par la suite par le Comité sur Cata. En ce qui concerne le raisin Palomino, après la collecte, les grappes sont transportées à la cave où le moût est extrait et 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 (vieillessement):** Dans ce exceptionnel vin VORS, sa vieillissement oxydatif d'environ 50 ans augmente complexité et de sa symphonie d'arômes acquis dans un lent processus d'vieillessement exposée à l'action de l'oxygène. Vin sec vieilli en fûts de chêne américain pour le vieillissement oxydatif.

**Notes de dégustation:** Savoureux, élégant, sec et élégant.



#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 22% vol.

Âge: 50 ans

**Gastronomie:** Convient pour avant les repas. Il est également adapté pour la viande de gibier et la viande rouge.

#### Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



**Prix reçus:** 93 Points Robert Parker's Wine Advocate. Février 2007. "Le Oloroso 1/14 VORS (vin vieux) a une couleur ambre moyen et est plus épicée que son prédécesseur, avec une douceur remarquable, des saveurs complexes (avec des notes de caramel et de caramel) et une exceptionnel persistance dans la bouche."



94 Points Wine & Spirits Magazine. Juin 2011. "Un délicieux et séduisant mélange de saveurs salées et les notes de caramel, ceci est le type de mélange que vous ne trouverez que des vins de Jerez, une juxtaposition de quelque chose comme les huîtres imbibés dans sirop d'amande sèche. L'onctuosité de la texture provoque une structure plus accessible. Un vin formidable Oloroso avec 50 ans et un complément idéal pour les sardines fumées".



94/100 Points "Guía Peñín" de les vins de l'Espagne (2.009). Est qualifié comme un vin exceptionnel