

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

### FICHE TECHNIQUE "OLOROSO MAESTRO SIERRA" 15 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:** Prenant comme point initial le vin de base "Palomino", est ajouté l'alcool de vin jusqu'à 18 ° de volume de alcool. A partir de ce moment est transféré à barils de chêne américain (500 litres) où le vieillissement oxydatif développe, à savoir le vieillissement en contact constant avec l'air, mais exposé à tout moment à l'action lente de l'oxygène par le système de "Criaderas et Soleras".

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 (vieillissement):** La perte lente de l'eau à travers les parois du bois pendant les 15 années de vieillissement, favorise un processus de concentration continu. Donc, le vin acquiert la structure typique et la complexité du vin "Oloroso". Vin sec vieilli en barriques de chêne américain pour le vieillissement oxydatif.



**Notes de dégustation:** Acajou, chaud, persistante et structurée.

#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 19% vol.

Âge: 15 ans

**Gastronomie:** Recommandé pour prendre avant les repas. Il est également adapté pour viande de gibier et viande rouge avec une saveur intense.

#### Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



**Prix reçus:** 91 Points Robert Parker's Wine Advocate. "Le Oloroso est un vin blanc "de voile" vieilli en "Solera" pendant 15 ans dans une base de raisin Palomino. Un vin blanc sec et frais, avec des notes piquantes, des figues et d'orange amère. La profondeur et la minéralité de ce vin Oloroso permet nous de servir frais à l'apéritif mais aussi comme un digestif".

