

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

### FICHE TECHNIQUE "OLOROSO EXTRA VIEJO 1/7 VORS MAESTRO SIERRA" 80 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:** Le vin "Oloroso VORS" EL Maestro Sierra avec 50 années, offre de superbes qualités organoleptiques, mais dans le cas du vin "Oloroso 1/7" avec un vieux de 80 ans, le sentiment est indescriptible.

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):** Le vin est concentré après d'un long processus de vieillissement. Dans le même temps l'alcool est renforcé grâce à l'évaporation lente à travers les barriques de chêne. Le résultat de leur vieillissement oxydatif, qui dans ce cas s'élève à près de 80 ans dans des barriques de chêne américain transforme cette dégustation de vin dans une expérience intense, sans pareil, unique et incomparable. En fait, est Vinum Optimum Rare Signatum (VORS). Vin sec vieilli en barriques de chêne américain pour le vieillissement oxydatif.



**Notes de dégustation:** Sèche, mature, vieux, complexe et unique.

**Informations analytiques:**

Niveau d'alcool: 22% vol.

Âge: 80 ans

**Gastronomie:** Convient pour avant les repas.

Il est également adapté pour viande de gibier et viande rouge.

**Autre information:**

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



**Prix reçus:** 95 Points Robert Parker's Wine Advocate. Février 2007. "Si l'on considère un niveau plus élevé de cette est l'Oloroso Extra Viejo (vieux vin) avec noix fumé et ses caramel de la personnalité. Ce vin peut être apprécié de la même manière qu'un Darroze Armagnac Vintage ou d'un grand cognac car il est essentiellement sec et plein de caractère".



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

