

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

FICHE TECHNIQUE "PALO CORTADO MAESTRO SIERRA" 30 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 "Palo Cortado" est un vin "Generoso", presque légendaire.

Son nom est associé à l'une des tâches les plus typiques le cave. La marque de craie dans les barriques pour différencier son développement. Et précisément cette "Palo Cortado" fait référence à la marque en forme de croix effectuée par le contremaître quand lors de l'évaluation une barrique, ont été détectés qualités organoleptiques exceptionnel, comme un corps robuste, qui laissent présager une évolution différente du vin.

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): Palo Cortado est un vin Generoso, avec une double vieillissement. Au début est un vin Fino avec vieillissement biologique, et sa fin est un vin Oloroso avec vieillissement oxydatif. Le résultat est un vin couleur acajou, brillant, des tons de cuivre, des arômes délicats et élégants du long vieillissement un Amontillado et aussi la rondeur d'un Oloroso. Vin sec vieilli en barriques de chêne américain et vieillissement oxydatif subséquent.



Notes de dégustation: Il est grand, long, équilibré et élégant.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 20% vol.

Âge: 30 ans

Gastronomie: Idéal avec viandes de gibier.

Autre information:

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



Prix reçus: 95 Points Robert Parker's Wine Advocate. "Le Palo Cortado est un vin blanc "de voile" vieilli en "Solera" pendant au moins 20 ans. Il est classé comme VORS (Very Old Rare Sherry). Un vin blanc atypique, d'une grande complexité aromatique aux notes séduisantes, d'agrumes doux et d'épices".

