

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

### FICHE TECHNIQUE "PEDRO XIMENEZ 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 vinification des raisin "Pedro Ximénez", commence avec le "soleo" (placer les raisins au soleil pour se sécher) de le raisin pour sa séchage, augmenter le contenu de sucre et les changements dans leur chimique, physique et sensorielle. Le raisin "Pedro Ximénez" sont utilisés pour la production des vins doux. Ce vin est issu exclusivement de raisins très mûrs qui sont récoltés lorsque le sucre atteint une concentration de 16 ° Baumé, environ 300 grammes de sucre par litre de moût. Une fois les raisins sont récoltés, commence le processus de "soleo" de le raisin pour sa séchage. Ce processus dure entre sept à quinze jours, et les causes une perte substantielle de l'eau et concentration subséquente du sucre.

Raisins secs augmentent leur couleur, la densité et le développement de ses propres notes d'goûts et d'arômes. Quand ils atteignent les conditions optimales, est récoltés et est transportée à la cave pour l'extraction des moûts. Commence un processus de fermentation lente, ajoutant l'alcool de vin à un niveau proche de 10 degrés. Au cours de l'automne et de l'hiver, le vin est clarifié et renforce complètement à 15° d'alcool. Enfin commence le vieillissement durant cinq ans sur un processus purement oxydatif.

**Crianza (vieillissement):** Une fois extrait le moût et pour arrêter la fermentation, alcool de vin est ajoutée à environ 10 ° pour stabilisation. Au cours de l'automne et l'hiver suivant, le vin est clarifié. Ensuite, nous procédons à la "desliado", c'est-à-dire, le nettoyage des sédiments. Puis nous ajoutée alcool de vin à 15 °. Le vin est transféré dans des barriques pour le processus de vieillissement oxydatif pendant 5 ans. Vin doux naturel vieilli en barriques de chêne américain.



**Notes de dégustation:** Dense, douce, velouté et savoureux.

**Informations analytiques:**

Niveau d'alcool: 15% vol.

Âge: Minimum 5 ans

**Gastronomie:** Principalement avec du fromage bleu

**Autre information:**

Unités par carton

Cartons par palet

Unités par palet



**Prix reçus:** 92 Points Robert Parker's Wine Advocate. "Le Pedro Ximénez, qui est aussi le nom du cépage, est un vin blanc "de voile" vieilli en "Solera" pendant 5 ans. Un vin blanc frais et généreux, aux notes de raisins secs et de chocolat. Un vin avec arôme douce et fine, qui pourra se déguster sur des desserts aux fruits et également avec des fromages à pâte persillée".

