

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

### FICHE TECHNIQUE "PEDRO XIMENEZ VIEJISIMO 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.

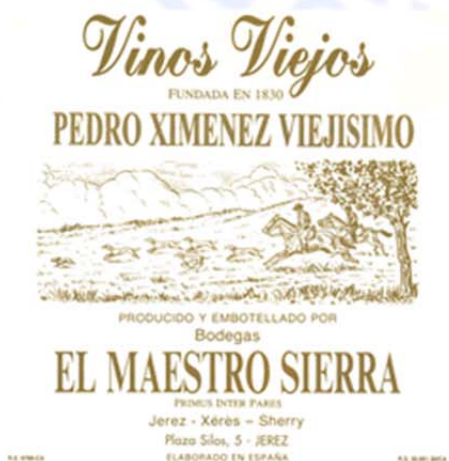
**Elaboration:** Une des principales caractéristiques de ce "Pedro Ximénez Viejisimo" El Maestro Sierra est sa douceur exquise, la densité, la texture et l'harmonie de sensations dégagées par un demi-siècle de vieillissement. Le raisin "Pedro Ximénez" sont utilisés pour la production des vins doux. Ce 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.

**Crianza (vieillissement):** La préparation est comme un vin "Pedro Ximénez" mais sans ajout d'alcool. Leur 10° volume d'alcools naturels et aussi le vieillissement oxydatif 50 ans en barriques de chêne américain fournit une personnalité unique.

Vin doux naturel vieilli en barriques de chêne américain.

**Notes de dégustation:** Doux, harmonieux, naturel et chaleureux.



#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 10,5% vol  
Âge: 50 ans

**Gastronomie:** Principalement avec chocolat noir

#### Autre information:

Unités par carton  
Cartons par palet  
Unités par palet



**Prix reçus:** 95 Points Robert Parker's Wine Advocate. "Le Pedro Ximenez Viejisimo est un vin blanc "de voile" vieilli en "Solera" pendant au moins 50 ans. Il est classé comme VORS (Very Old Rare Sherry). Un vin blanc riche et unique, d'une grande douceur et d'une grande complexité aromatique".



91/100 Points "Guía Peñin" de les vins de l'Espagne. Est qualifié comme un vin exceptionnel

92/100 Points Wine & Spirits Magazine

