

## BODEGA MAESTRO SIERRA - DENOMINACION DE ORIGEN "JEREZ-SHERRY"

### FICHA TECNICA OLOROSO 1-14 VORS MAESTRO SIERRA



**Denominación de Origen:** Jerez

**Viñedos:** Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

**Variedad:** 100% Palomino

**Vendimia:** Se realiza habitualmente a finales de Agosto o principios del mes de Septiembre.

**Elaboración:** La excelencia de este Oloroso El Maestro Sierra estriba esencialmente en su vejez y en las cualidades organolépticas que adquiere gracias a la misma. Está calificado como VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) por el Consejo de la Denominación de Origen Jerez-Xéres-Sherry. Es decir, se trata de un generoso con una vejez certificada de al menos 30 años; certificación que se acredita tanto a través de las pruebas que se realizan con el Carbono-14 como posteriormente por el Comité de Cata.

En el caso de la uva Palomino, tras su recogida, los racimos se transportan a la bodega donde se extrae el mosto, se acondiciona para mejorar la finura aromática de los vinos y se desenfanga para eliminar los turbios. Una vez finalizado este proceso se inicia la fermentación del mosto, obteniendo así un vino blanco con un grado alcohólico entre 11-12,5% vol. totalmente seco, ligeramente afrutado, poco ácido y delicado que conformará el denominado Vino Base. A partir de ese momento, seguirá diferentes procesos en función del vino que se desee obtener como resultado final: Fino, Oloroso, Amontillado o Palo Cortado. Se trata, el Vino Base, de un vino al que en Jerez se conoce como "Mosto" y que da lugar a una tradicional costumbre de consumo y maridaje gastronómico propio cada invierno.

**Crianza:** En el caso de este excepcional VORS, su crianza oxidativa de aproximadamente 50 años, incrementa su complejidad y la sinfonía de aromas atesorados en un proceso lento, artesano y vivo de envejecimiento expuesto a la acción del oxígeno del más valorado de los vinos. Vino seco criado en botas de roble americano por crianza oxidativa.



**Notas de cata:** A los sentidos: seco, sabroso, persistente y elegante.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 22% vol.  
Vejez: 50 años

**Maridajes:** Adecuado para tomar antes de las comidas. Es también apropiado para la caza y las carnes rojas.

**Otra información:**

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet



**Premios:** 93 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. Febrero 2.007. "El Oloroso 1/14 VORS (Vino viejo) tiene un color ámbar medio y es más picante que su predecesor, con una dulzura notable, sabores complejos (con recuerdos de toffe y caramelo) y con una excepcional persistencia en boca".

94 Puntos Wine & Spirits Magazine. Junio de 2.011. "Una combinación deliciosamente seductora de sabores salados y notas de caramelo, este es el tipo de mezcla que sólo encontrará en los vinos Jerez, una yuxtaposición de algo similar a ostras secas bañadas por jarabe de almendras. La cremosidad de la textura provoca una estructura más accesible. Un formidable vino Oloroso de 50 años de edad y un complemento ideal para las sardinas ahumadas".

94/100 Puntos Guía Peñin de los vinos de España (año 2.009). Calificado como vino excepcional