

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

FICHA TECNICA OLOROSO 15 AÑOS 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: Tomando como punto de partida el vino base procedente de la uva Palomino, se encabeza con alcohol vínico hasta los 18º de volumen alcohólico. A partir de ese momento, se traslada a botas de roble americano (500 litros) donde se desarrolla una crianza oxidativa, es decir, su envejecimiento en constante contacto con el aire, expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno en el sistema de soleras y criaderas.

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: La lenta pérdida del agua a través de las paredes de la madera durante los 15 años en los que permanece en crianza, propicia un proceso de concentración continuo, que hace que el vino vaya adquiriendo la estructura y complejidad típicas del Oloroso. Vino seco criado en botas de roble americano por crianza oxidativa.



Notas de cata: A los sentidos: caoba, cálido, persistente y estructurado.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 19% vol.
Vejez: 15 años.

Maridajes: Muy adecuado para tomar antes de las comidas. Es también apropiado para la caza y las carnes rojas de sabor intenso.

Otra información:

Unidades por caja
Cajas por pallet
Unidades por pallet



Premios: 91 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. "El Oloroso es un vino blanco de velo envejecido en "Soleras" durante 15 años en una base de uva Palomino. Un vino blanco seco y fresco, con toques picantes, higos y naranja amarga. La profundidad y la mineralidad de este Oloroso permite no solo servirlo frío como aperitivo sino también como digestivo".

