

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

### FICHA TECNICA OLOROSO EXTRA VIEJO 1/7 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:** Si el Oloroso VORS El Maestro Sierra de 50 años hace gala de unas cualidades organolépticas impresionantes, en el caso del Oloroso 1/7 con una vejez de 80 años, las sensaciones son casi indescriptibles.

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:** El vino se va concentrando en ese larguísimo proceso de crianza al mismo tiempo que el alcohol también se fortalece gracias al laborioso trabajo de evaporación a través de las botas de roble.

El resultado de su crianza oxidativa, que en este caso asciende hasta los casi 80 años en botas de roble americano, convierte su cata y su maridaje en una experiencia intensa, incomparable, inigualable. Realmente, Vinum Optimun Rare Signatum. Vino seco criado en botas de roble americano por crianza oxidativa.

**Notas de cata:** A los sentidos: seco, maduro, antiguo, complejo e inigualable.



**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 22% vol.  
Vejez: 80 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:** 95 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. Febrero 2.007. "Si consideramos un nivel más alto este es el Oloroso Extra Viejo (Vinos Viejos) con sus frutos secos ahumados y personalidad de caramelo de mantequilla. Este vino se puede disfrutar de la misma manera que un Darroze Armagnac Vintage o un gran coñac porque es esencialmente seco y cargado de carácter".



92/100 Puntos Guía Peñin de los vinos de España. Calificado como vino excepcional

