

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

FICHA TECNICA PALO CORTADO 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: El Palo Cortado es un vino generoso casi de leyenda.

Su nombre se asocia a una de las tareas más propias de la bodega, la de marcar con tiza las botas de vino para dejar constancia de su desarrollo, y justamente ese "palo cortado" se refiere a la marca cruzada que realizaba el capataz de una bodega cuando, en el momento de la cata, encontraba en una bota cualidades organolépticas diferentes a las habituales, un cuerpo más recio, que hacían presagiar una evolución diferente del vino.

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: Palo Cortado El Maestro Sierra es un vino generoso de crianza y envejecimiento mixto. Su inicio es el de un fino, que desde el vino base se cría en sus inicios bajo velo de flor; y su final, la crianza oxidativa de un oloroso. El resultado es un caldo de color caoba brillante, nítido, de reflejos cobrizos, que goza de los aromas delicados y elegantes de la larga crianza de un amontillado y al mismo tiempo de la redondez del oloroso. Vino seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa.

Notas de cata: A los sentidos: amplio, largo, equilibrado y elegante.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 20% vol.
Vejez: Más de 30 años

Maridajes: Armoniza con carnes de caza.

Otra información:

Unidades por caja

Cajas por pallet

Unidades por pallet





Premios: 95 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. "El Palo Cortado es un vino blanco VORS (Very Old Rare Sherry), criado en "Solera" durante al menos 20 años. Un vino blanco inusual de gran complejidad aromática con notas seductoras dulces de cítricos y especias".

