

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

### FICHA TECNICA PEDRO XIMENEZ MAESTRO SIERRA



**Denominación de Origen:** Jerez

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

**Variedad:** 100% Pedro Ximénez

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

**Elaboración:** El proceso de vinificación de la uva Pedro Ximénez, que dará nombre a este vino, se inicia con el soleo de la uva para conseguir su pasificación, el incremento del contenido de azúcar y cambios en su naturaleza química, física y sensorial. En cuanto a la vinificación de la uva Pedro Ximénez, destinada a la elaboración de vinos dulces, presenta importantes singularidades en relación a los vinos secos de uva Palomino. El vino se elabora exclusivamente a partir de uva sobre-madura que se recoge cuando alcanza en el viñedo una concentración de azúcar a partir de 16º *baumé*, unos 300 gramos de azúcar por litro de mosto.

Una vez recogida la uva, se deposita en paseras para ser sometida al proceso denominado "Soleo", colocándolas al aire libre con el objetivo de lograr su pasificación. Esta práctica durará entre siete y quince días, produciendo una pérdida considerable de agua y la consiguiente concentración de azúcar. Los racimos de uvas pasificadas incrementan su color, densidad y la aparición de notas aromáticas y gustativas propias. Cuando alcanzan las condiciones deseadas, se procede a su recogida, transporte a la bodega para la extracción del mosto, iniciándose un lento proceso de fermentación al que se le añade alcohol de vino hasta niveles próximos a 10 grados. Durante los meses de otoño e invierno el vino se clarifica y fortifica completamente hasta los 15º de alcohol. Finalmente, iniciará su envejecimiento durante cinco años en un proceso puramente oxidativo por el sistema tradicional de soleras y criaderas.

**Crianza:** Una vez extraído el mosto y con el fin de detener su fermentación, se le añade alcohol vínico hasta alcanzar los 10º aproximadamente para estabilizarlo. Durante los siguientes otoño e invierno, el vino se irá clarificando. A continuación, se procede al "desliado", es decir, a la limpieza de sedimentos. Se encabeza de nuevo, esta vez hasta los 15º; y de ahí pasa a las botas donde disfrutará de un proceso de crianza oxidativa por el sistema de soleras y criaderas durante 5 años. Vino dulce natural criado en botas de roble americano.



**Notas de cata:** A los sentidos: denso, dulce, aterciopelado y sabroso.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 15% vol.  
Vejez: Mínimo 5 años

**Maridajes:** Armoniza principalmente con quesos azules



**Premios:** 92 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. "Pedro Ximénez que es también el nombre de la variedad de uva, es un vino blanco de velo envejecido en "Soleras" durante 5 años. Un vino blanco fresco y generoso con notas de pasas y chocolate. Un vino con un aroma dulce y fino que se puede disfrutar en postres con fruta y también con quesos azules".

