

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

FICHA TECNICA PEDRO XIMENEZ VIEJISIMO 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: Una de las características fundamentales de este Pedro Ximénez Viejisimo de El Maestro Sierra es su exquisita dulzura, la densidad de su textura y la armonía de sensaciones que desprende gracias a su medio siglo de crianza.

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 16° *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 15° de alcohol. Finalmente, iniciará su envejecimiento durante cinco años en un proceso puramente oxidativo por el sistema tradicional de soleras y criaderas.

Crianza: Su elaboración es la de un Pedro Ximénez pero sin encabezar, es decir, sin incremento de alcohol. Sus 10° de volumen de alcoholes naturales y su crianza oxidativa de 50 años en botas de roble americano por el sistema de soleras y criaderas le confieren una personalidad extraordinaria.

Vino dulce natural criado en botas de roble americano.



Notas de cata: A los sentidos: dulce, armonioso, natural y cálido.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 10,5% vol.
Vejez: 50 años

Maridajes: Armoniza principalmente con chocolate negro.

Otra información: Unidades por caja

Cajas por pallet /Unidades por pallet



Premios: 95 Puntos Robert Parker's Wine Advocate. "El Pedro Ximénez Viejísimo es un vino blanco VORS (Very Old Rare Sherry), criado en "Solera" durante al menos 50 años. Un vino blanco único y rico de gran dulzura y una gran complejidad aromática".



91/100 Puntos Guía Peñin de los vinos de España
Calificado como vino excepcional

92/100 Puntos Wine & Spirits Magazine

