

Jerez Fino Classic Dry Sec

**Região:**

Jerez

Uva:

Palomino

Teor Alcoólico:

15%

Degustação:

Vinho de cor amarelo palha muito intenso e brilhante. Possui aromas de frutas cítricas, frutas secas e mel. No paladar é seco, apresenta alta acidez, álcool bem incorporado, final longo com retrogosto de frutas secas.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar tapas espanhóis (lula a dorê, camarão frito, isca de peixe frito), jamón ibérico, frutos do mar e cozinha oriental (yakissoba).

Amadurecimento:

O vinho é feito pelo sistema de solera e criadeira em que os vinhos envelhecem em barricas de madeira preenchidas apenas em 5/6 de seu volume. Essas barricas são empilhadas, sendo que a barrica próxima ao solo é denominada solera e as barricas acima são as criadeiras. Todos os anos com a safra nova, 1/3 do vinho da barrica da solera é engarrafado e vendido e esse volume é completado por 1/3 da criadeira anterior, até o topo que é completado pela safra nova recém vinificada. Esse trabalhoso processo de ?saca e rocio? faz com que o vinho desenvolva aromas e sabores muito peculiares. Além disso tem-se uma camada de leveduras chamada ?flor? essa camada impede que o vinho se oxide durante o processo de solera.

Degustação na ABS em 23/07/2015, com o proprietário da Bodega, Sr. Jan Pettersen.