

<http://portoaporto.com.br/catalogo/vinhos/espanha/fernando-de-castilla/2/>

Jerez Premium Cream



Região:

Jerez

Uva:

Palomino e Pedro Ximenez.

Teor Alcoólico:

19%

Degustação:

Cor âmbar cobre, doce e longo.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar doces, sobremesas e frutas secas.

Amadurecimento:

A produção é feita 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 faz com que o vinho desenvolva aromas e sabores muito peculiares.

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