



BARÓN

# MICHAELA

## Cream



**Tipo de Vino:** Generoso de Licor.

**Variedad de Uva:** Palomino Fino y Pedro Ximenez.

**Denominación de Origen:** Jerez-Xérèz-Sherry.

**Vejez Promedia:** 4-5 años.

**Elaboración y Crianza:** El Cream es un vino generoso de licor elaborado mediante la mezcla o "cabeceo" de vinos generosos de crianza oxidativa (fundamentalmente olorosos) con un importante aporte de vino dulce natural o bien de mosto concentrado rectificado.

La totalidad del proceso de crianza es por tanto de carácter oxidativo y el resultado del cabeceo debe de presentar un contenido en materias reductoras superior a los 115 gramos por litro.

**Características Físico -Químicas:**

**Grado Alcohólico:** 17,5% Vol.

**Azúcar:** 115-140gr/l.

**Acidez Total:** 4,00-5,00 gr/l.

**Acidez Volátil:** 0,5-0,6gr/l.

**Características Organolépticas:** Color ámbar oscuro muy limpio con ribete ocre. Nariz intensa con caramelo, turrón de guirlache. En boca es agradable y goloso, hay pasas, de nuevo caramelo, recuerdos a frutos secos y una muy conseguida salinidad, bien equilibrado y de notable posgusto.

**Maridaje:** Torta de Casar, Paté, Almendras Postre y Helados (Macedonia de Frutas, Dátiles, Hojaldres, Tocino de Cielo) Foie Gras, Chutney de Mango, Pollo al Curry, Tiramisú.

**Conservación y recomendaciones:** Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, Servir entre 12-14°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo