



BARÓN

MICHAELA

Oloroso



Tipo de Vino: Generoso

Variedad de Uva: Palomino Fino.

Denominación de Origen: Jerez-Xérèz-Sherry.

Vejez Promedia: 4-5 años.

Elaboración y Crianza: Procedentes de la fermentación completa de mostos de uva palomino, los olorosos son vinos "vocacionales"; la especial estructura que muestran desde un principio aconsejan a los catadores su clasificación con destino a crianza oxidativa. El encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. La lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad.

Características Físico -Químicas:

Grado Alcohólico: 17,5% Vol. Azúcar :<5gr/l.

Acidez Total: 4,00-5,00 gr/l. Acidez Volátil: 0,3-0,6 gr/l.

Contenido en Glicerina: 8 -10 gr/l.

Características Organolépticas: Es fragante, potente, aroma de fino punzante, maderas, ebanistería, laca, barniz, toque rancio, cascara de naranja, notas amargas, frutos secos, almendra y avellana. La entrada en boca es seca y potente, deliciosos punto salino, punzante sin herir, agradable aspecto, una acidez fina, viva y jugosa, es envolvente.

Maridaje: Quesos Curados (Torta del Asar, Manchego, Idiazábal y Parmesano) Estofados y Carne de Caza (Carrillada, Cochinillo al Horno y Berza Jerezana) Tataký de Atún Rojo, Bouef Bour Guignon, Coqau Vin y Civet de Ciervo.

Conservación y recomendaciones: Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, Servir a temperatura entre 12-15°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo