



XIXARITO

Oloroso

Tipo de Vino: Generoso

Variedad de Uva: Palomino Fino.

Denominación de Origen: Jerez-Xérèz-Sherry.

Vejez Promedia: 15 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: 19,2% Vol.

Azúcar: <5gr/l.

Acidez Total: 5,00-6,00 gr/l.

Acidez Volátil: 0,4-0,7 gr/l.

Características Organolépticas: Vino de un color ámbar a caoba, Sus aromas son cálidos y redondos.

Con pronunciados aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble, el tabaco rubio y la hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas y animales que recuerdan a trufa y a cuero. En boca son vinos sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo. Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales.

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 ambiente (14-17°C).

Manuel Torres Zarzana - Enólogo