El Maestro Sierra

Jerez 1830

Fino

Vino Seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor.
15% Vol.
Variedad: 100% Palomino

El proceso de creación del Fino se inicia con el Vino Base, encabezado hasta los 15% vol. de alcohol, favoreciendo el crecimiento del Velo de Flor. Este velo natural de levaduras irá creciendo paulatinamente hasta cubrir totalmente la superficie del vino, impidiendo el contacto directo con el aire, por tanto su oxidación, a lo largo de toda su crianza, otorgándole características organolépticas muy especiales, entre ellas, su color. Esta flor de vino está compuesta por unas levaduras de carácter singular que a lo largo de siglos y como consecuencia de un proceso de selección natural subsisten gracias al oxígeno y a compuestos contenidos en el vino.

La crianza biológica del ya vino Fino se prolongará al menos durante cuatro años en botas de roble americano de 500 litros mediante el sistema genuino, tradicional y único de criaderas y soleras, para posteriormente finalizar con el embotellado del vino.

A los sentidos: seco, pálido, punzante y delicado.
Para El Maestro Sierra, armoniza con un buen jamón ibérico.

Bodegas El Maestro Sierra
Plaza de Silos, 5. 11403. Jerez de la Frontera, Cádiz. España
www.maestrosierra.com