

# El Maestro Sierra



## *Palo Cortado*

**Vino seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa**

**20 % vol.**

**Variedad: 100% Palomino**

El Palo Cortado es un vino generoso casi de leyenda.

Su nombre se asocia a una de las tareas más propias de la bodega, la de marcar con tiza las botas de vino para dejar constancia de su desarrollo, y justamente ese “palo cortado” se refiere a la marca cruzada que realizaba el capataz de una bodega cuando, en el momento de la cata, encontraba en una bota cualidades organolépticas diferentes a las habituales, un cuerpo más recio, que hacían presagiar una evolución diferente del vino.

Así, el Palo Cortado El Maestro Sierra es un vino generoso de crianza y envejecimiento mixto. Su inicio es el de un fino, que desde el vino base se cría en sus inicios bajo velo de flor; y su final, la crianza oxidativa de un oloroso. El resultado es un vino de color caoba brillante, nítido, de reflejos cobrizos, que goza de los aromas delicados y elegantes de la larga crianza de un amontillado y al mismo tiempo de la redondez del oloroso.

**A los sentidos: amplio, largo, equilibrado, elegante**  
**Para El Maestro, armoniza con.... carnes de caza.**

Bodegas El Maestro Sierra.  
Plaza de Silos, 5. 11403. Jerez de la Frontera, Cádiz. España  
[www.maestrosierra.com](http://www.maestrosierra.com)