# El Maestro Sierra

Jerez 1830

## *Pedro Ximénez*

**Vino dulce natural criado en botas de ble americano**
**15% vol.**
**Variedad: 100% Pedro Ximénez.**

El proceso de vinificación de la uva Pedro Ximénez, que dará nombre a este vino, se inicia con el soleo de la uva para conseguir su pasificación, el incremento del contenido de azúcar y cambios en su naturaleza química, física y sensorial.

Una vez extraido el mosto y con el fin de detener su fermentación, se le añade alcohol vínico hasta alcanzar los 10º aproximadamente para estabilizarlo. Durante los siguientes otoño e invierno, el vino se irá clarificando. A continuación, se procede al "desliado", es decir, a la limpieza de sedimentos. Se encabeza de nuevo, esta vez hasta los 15º; y de ahí pasa a las botas donde disfrutará de un proceso de crianza oxidativa por el sistema de soleras y criaderas durante 5 años.

**A los sentidos: denso, dulce, aterciopelado, sabroso.**
**Para El Maestro, armoniza con... quesos azules.**

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