



Solera BC-200

Denominación: D.O. Jerez-Xérès-Sherry Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Zona de producción: El Puerto de Santa María, Cádiz

Tipo de vino: Oloroso

Variedad de uva: Palomino Fino y Pedro Ximénez

Vejez promediada: 40 años

Año de fundación de la Solera: 1864

Graduación alcohólica: 22% Vol.

Elaboración

Vinificación: Vinificación en blanco. Prensado suave y desfogado del mosto durante 12 horas. Fermentación a temperatura controlada, 28°C.

Envejecimiento: Crianza fisicoquímica, siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano. Este proceso se ve favorecido por el singular microclima existente en El Puerto de Santa María, donde se encuentran nuestras bodegas, con valores de temperatura y humedad suaves a lo largo del año.

Características organolépticas

Fase visual: Vino brillante y transparente, de color caoba oscuro con reflejos rojizos.

Fase olfativa: Vino de gran estilo y de extraordinaria complejidad aromática, muy potente. Predominan los aromas terciarios procedentes de un prolongado envejecimiento en madera de roble de gran finura. Destacan notas de roble tostado, vainilla, nuez, chocolate y pasas.

Fase gustativa: Vino de alta expresividad, de entrada suave, ligeramente abocado, aterciopelado, con mucho cuerpo, amplio, sólido y sabroso. Vuelven a destacar las notas de madera vieja de roble y pasas. Su persistencia tiende al infinito.

Nuestra recomendación

Momento de Consumo: Vino ideal para tomarlo como aperitivo o después de las comidas, bien solo o acompañando al postre.

Temperatura de servicio: Consumir preferentemente a 12 - 16°C.

(Premios y Menciones al dorso)



Formato

Caja 6 x 75 cl
1 X 75 cl

Premios y Menciones

93 Puntos - Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2005

94/100 Puntos - Guía Peñín de los Vinos de España, 2005

86 Puntos - Wine Spectator, 1994

