



Solera PΔP

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

Zona de producción: El Puerto de Santa María, Cádiz

Tipo de vino: Palo Cortado

Variedad de uva: Palomino Fino y Pedro Ximénez

Vejez promediada: 30 años

Año de fundación de la Solera: 1911

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 muy oscuro.

Fase olfativa: Muy complejo y aromático, elegante y redondo, con notas de roble tostado y recuerdos a cera y cacao.

Fase gustativa: Muy expresivo y sabroso, amplio, con sabor a nueces, bien equilibrado y persistente, con un paso de boca espectacular y un final muy largo y ligeramente abocado.

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

96/100 Puntos - Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2005

92/100 Puntos - Guía Peñín de los Vinos de España, 2005

89 Puntos - Wine Spectator, 1994

