

OBISPO GASCON PALO CORTADO

De oorsprong van de eerste generatie van Palo Cortado is zeer oud; het komt uit tijden wanneer wijnen gefermenteerd waren in vaten die verschillende oenologische variabelen bezaten. Hierdoor ontstonden dus subtiele verschillen tussen de wijnen van dezelfde vintage. Hedentendaags selecteren de wijnmakers de zeer speciale en delicate jonge wijnen om de oudere generatie wijn te "voeden" en hierdoor het eigen speciale karakter van de Palo Cortado te handhaven. Onze honderdjarige soleras geven ons Sherries van uitzonderlijke leeftijd. Zelfs de meest verfijnde fijnproevers zijn het erover eens: subtiliteit in zijn puurste vorm. De Palo Cortados behoren tot de meest bijzondere wijnen binnen de oorsprongsbenaming Jerez-Xèrés-Sherry. Ondanks het fysisch-chemische oxidatieve rijpingsproces dat voor oloroso wijnen wordt gebruikt, is het resulterende product geen oloroso, en door zijn speciale organoleptische kenmerken lijkt het een beetje op een kruising tussen een oloroso en een amontillado. Misschien kunnen we zeggen dat onze Cortado Obispo Gascón met één been in de biologische rijping staat en met het andere in de oxidatieve rijping.

Vinification
Dit zijn wijnen die gekozen worden uit de beste en meest delicate most, in eerste instantie gefortificeerd tot 15% alc. en daarna worden deze speciaal geselecteerde vaten gemarkeerd met een "palo". Dit is een slash teken die op het vat geschreven wordt. Zodra de sobretabla fase voltooid is, en de wijnmaker bemerkt dat de vaten wijn de zeer specifieke kenmerken bevat waarin de flor gehandhaafd gebleven is; zal het vat gemerkt worden als een potentiële Palo Cortado. Het markeren wordt gedaan door een horizontale streep over de oorspronkelijke "Palo" oftewel slash teken te maken. De wijn wordt daarna wederom gefortificeerd tot boven de 17%, waardoor het rijpings proces verder gaat als oxidatief.

Smaakimpressie
Een wijn van grote complexiteit die het delicate bouquet van een Amontillado en de structuur en smaak palet van een Oloroso heeft met een kleurenschakering van kastanje naar mahonie bruin en met een complex bouquet die de karakteristieken vertoont van Amontillados en Olorosos. De aroma's bevatten citrustonen die doen denken aan bittere sinaasappel en lactische tonen die de suggestie geven van een boterige volle smaak. Het is een volle ronde fluweelzachte wijn, die een zeer delicate aromatische lange aanhoudende afdronk heeft.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	21.50	0,375 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Noten
Belegen kazen
Geconcentreerde consommes
Stoofschotels
Varkenswangen
Ossestaart

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza