

SHERRY OLOROSO

Oloroso is een wijn gemaakt van palomino druiven. De bijzondere structuur dat het toont bij de eerste keuring is dat het bestemd zal zijn voor oxidatieve rijping. Hierdoor zal de wijn gefortificeerd worden tot een 17% alcohol gehalte, waardoor het ontstaan van de flor preventief verhinderd wordt en het verder kan ontwikkelen in een oxidatieve omgeving. Dit zal resulteren in een gestructureerde en complexe wijn. Hoewel de Olorosos soms een alcohol percentage bereiken van zelfs boven de 20%, dan is dit gewoon het resultaat van een langere rijpings periode. Het sherryvat zorgt voor de verdamping van een goede hoeveelheid water die de wijn bevat, daardoor wordt niet alleen het alcoholgehalte meer geconcentreerd maar ook de aroma's, smaken en de complexiteit van de wijn. Onze honderdjarige soleras geven ons Sherries van uitzonderlijke leeftijd. Zelfs de meest verfijnde fijnproevers zijn het erover eens: subtiliteit in zijn puurste vorm.

Vinification

Het product dat na volledige fermentatie van de palomino druifmost als Olorosos verder zal gaan; wordt herkent als "vocational" wijnen. Dit betekent dat haar speciale structuur al vanaf het begin van de rijping herkent wordt door de keldermeester. Deze wijn wordt dan geclassificeerd en dus geschikt gevonden voor oxidatieve rijping. In eerste instantie gefortificeerd tot 17% waardoor zich geen flor laag kan vormen. Hierdoor kan de wijn verder een oxidatieve rijping ondergaan door middel van de traditionele criaderas en solera systeem. Het geleidelijke verlies van water door de wanden van het wijnvat vergemakkelijkt een proces van verder concentratie van de wijn waardoor deze meer structuur, zachtheid en complexiteit krijgt.

Smaakimpressie

Variërend van amber tot diepe mahonie in kleur, hoe donkerder de wijn hoe langer het heeft gerijpt. Warme, ronde aroma's die zowel complexe als krachtig zijn. Overwegend nootachtig bouquet (walnoten), met aroma's van toast, vegetale en balsamico achtige tonen die doen denken aan edel hout, tabak en herfst bladeren. Oloroso is merkbaar kruidig met dierlijke tonen en een hint van truffels en leer. Mooie volle aroma's die de mond vullen. Krachtig en rond van smaak. Fluweelzacht in de mond als gevolg van glycerine. De aroma's blijven lang circuleren in de mond, waardoor andere aroma's vrijkomen van edel hout. De afdronk is elegant en droog.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	19.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Rood vlees
Fazant
Stoofschotels
Casseroles
Wilde paddestoelen
Gerijpte kazen

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza