

SHERRY EVA CREAM OLOROSO DULCE 12J

Onze honderdjarige soleras geven ons Sherries van uitzonderlijke leeftijd. Zelfs de meest verfijnde fijnproevers zijn het erover eens: subtiliteit in zijn puurste vorm. Onze crèmes vallen in de categorie versterkte of "vinos generos de licor" van onze Jerez Sherry wijnen. Ze worden geproduceerd door het mengen van een droge versterkte wijn met een zoete wijn. Om onze Eva Cream te maken hebben we een Oloroso, die 5 jaar gerijpt is, gemengd met een Pedro Ximénez die in dezelfde periode gerijpt is.

Vinification

Na de gisting van de Palomino-most worden de meest robuuste wijnen geselecteerd en versterkt met gedistilleerd op basis van wijn om het alcoholpercentage op 18% te brengen. Deze versterkte wijn staat bekend als sobretablas en is bestemd voor rijping in traditionele Jerez botas, meestal met een inhoud van 500 liter. Deze rijping of crianza wordt bereikt door oxidatie van de wijn in het vat en rekken binnen elke laag van de criadera. Dit traditionele systeem wordt gekenmerkt door de zorgvuldig georkestreerde verplaatsing van de wijn tussen de soleras en criaderas binnen elke kelder. Bij deze specifieke wijn duurt het rijpingsproces 7 jaar. Voor het bottelen wordt de wijn zorgvuldig gemengd met PX die zelf in hetzelfde systeem van soleras en criaderas is gerijpt, om de gewenste kenmerken van een Sherry te verkrijgen.

Smaakimpressie

Mahonie van kleur. Intens met hints van edele houtsoorten, noten, pruimen en rozijnen. Rijk, smaakvol en droog, maar met een zoete nasmaak. In de mond smeuïg en zacht.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	18.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino
Pedro Ximénez

Serveertemperatuur
10°C - 12°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Vers fruit
Gebak
Foie gras
Blauwe kazen
IJs

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza