

SAN RAFAEL OLOROSO

Onder de Sherrystijlen bevindt zich een breed panorama van gemengde stijlen. Volgens de regels van de Denominación de Origen wordt elke sherry met een suikergehalte van meer dan 5 gram per liter en maximaal 115 gram per liter "Medium" genoemd. Wanneer de blend een suikergehalte heeft tussen 5 en 45 gram per liter staat hij bekend als "Medium Dry", terwijl een blend tussen 45 en 115 gram per liter bekend staat als "Medium Sweet". Dit is een groot assortiment van Medium wijnen dat tegemoet komt aan alle smaken: droger of zoeter. Medium San Rafael komt voort uit een lichte toets van Pedro Ximénez tot een droge Oloroso die dit type "Amoroso" noemt, een naam die eer doet aan de zachtheid die wordt verkregen tijdens het lange rijpingsproces via het traditionele "Clases"-systeem. Nadat de fermentatie van de Palomino-druivenmost is voltooid, worden de meest robuuste wijnen geselecteerd en versterkt met op wijn gebaseerde gedistilleerde drank om het alcoholgehalte te verhogen tot 18%. Deze versterkte wijn staat bekend als sobretablas en is bestemd om te rijpen in traditionele Jerez-botas, meestal met een capaciteit van 500 liter. Deze rijping of crianza wordt bereikt door oxidatie van de wijn in het vat en overheveling binnen elke laag van de criadera. Dit traditionele systeem kenmerkt zich door het nauwgezet georkestreerde verplaatsen van wijn tussen de Soleras en Criaderas in verschillende kelders. Bij deze specifieke wijn duurt het rijpingsproces 12 jaar. Nadat de wijn uiteindelijk uit de solera is genomen, wordt deze zorgvuldig gemengd met PX die zelf is gerijpt in hetzelfde systeem van Soleras en criaderas, om de vereiste zoetheid van een zoete oloroso te bereiken.

Vinification

Medium Sherry is een vino generoso de licor die wordt verkregen door het mengen van vino generoso wijn en natuurlijk zoete wijn of geconcentreerde gerectificeerde most. De basiswijnen die bij het mengen worden gebruikt zijn meestal ofwel amontillados ofwel wijnen die, hoewel ze voornamelijk door middel van een oxidatief proces zijn gerijpt, ook een periode van biologische rijping hebben ondergaan. Hoe dan ook, wat fundamenteel het karakter van medium sherry bepaalt, is de zoetheidsgraad, die kan liggen tussen 5 en 115 gram reductief materiaal per liter. Wanneer het gehalte niet meer dan 45 gram per liter bedraagt, spreekt men van "Medium Dry", terwijl wanneer het suikergehalte meer dan 45 gram per liter bedraagt, men kan spreken van "Medium Sweet".

Smaakimpressie

De medium sherry heeft een vloeibaar amontillado-achtig bouquet met de zacht zoete tonen van gebak, kweeperengelei of gebakken appel. Hij begint enigszins droog in de mond en wordt geleidelijk zoeter om te eindigen met een zachte, dampige afdronk.

Categorie

		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	19.50	0.375 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino
Pedro Ximénez

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Patés
Quiche
Licht gekruide rijstgerechten
Indische gerechten
Thaise gerechten

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza