

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Maestro Sierra Jerez Fino
Vinícola	El Maestro Sierra
Safra	N. V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Jerez de la Frontera
Tipo	fortificado
Castas	100% Palomino Fino
Teor Alcoólico	15%
Maduração	4 anos de envelhecimento biológico em barricas de carvalho americano de 500L
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022 - produto não destinado à guarda, após aberto deve ser consumido por inteiro
Decanter	não
Premiações	96 pts Decanter 93 pts Wine & Spirits 92 pts Guía Peñín 92 pts Marcelo Copello 90 pts Wine Advocate 90 pts Adeg

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela tradicionalíssima **El Maestro Sierra**, vinícola de quase 200 anos de história e que, nesta última década, esteve presente na disputada e seleta lista das “**100 Melhores Vinícolas do Mundo**” da revista americana **Wine & Spirits** em dois anos – 2011 e 2017.

O **El Maestro Sierra Jerez Fino** carrega consigo pontuações de peso: 96 Decanter Magazine, 93 Wine & Spirits, 92 Guía Peñín, 92 Marcelo Copello, 90 Robert Parker - Wine Advocate e 90 Revista Adeg.

É elaborado exclusivamente com a variedade **Palomino Fino** e tem seu envelhecimento biológico em barricas de carvalho americano de 500 litros por cerca de 4 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

sutil toque frutado (frutas cítricas como a lima e tropicais de caroço como o pêssego) subjugado por notas de amêndoas, nozes, floral, mineral e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e seco, trazendo uma interessante combinação cremosa e sávida

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tapas espanholas: azeitonas verdes, iscas de peixe frito, camarão à milanesa, batatas bravas, anchovas e, claro, um bom jamon serrano ou ibérico



CULINÁRIA