

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Maestro Sierra Jerez Pedro Ximénez
Vinícola	El Maestro Sierra
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Jerez de la Frontera
Tipo	fortificado
Castas	100% Pedro Ximénez
Teor Alcoólico	15%
Maturação	60 meses em barricas de carvalho americano de 500 L
Temperatura de Serviço	12°C a 14°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Advocate   91 Wine Spectator   91 Wine & Spirits

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Considerados pequenas obras de arte, os vinhos da **El Maestro Sierra** são de extrema idade e qualidade, reconhecidos em todo o mundo. Esse é o resumo da filosofia da vinícola que, após direção desde 1976 pela figura excepcional de Dona Pilar Plá Pechovierio, agora enfrenta uma nova fase com sua filha, Maria del Carmen Borrego Plá, que se aprofunda com rigor científico na difusão da cultura dos vinhos Sherry. Antes e agora, na nova etapa, a vinícola fez parte da seleta lista (por duas vezes nos últimos dez anos) das **100 Melhores Vinícolas do Mundo**, em 2011 e 2017. Nesse rótulo, processo de vinificação da Pedro Ximénez inicia-se no verão com a secagem da casta ao sol para se conseguir a pacificação; mudanças em seu teor de açúcar, sua natureza química e outras alterações físicas e sensoriais. Após extraído o mosto, ele é fortificado até 10% para interromper a fermentação. Durante o outono e inverno seguintes o vinho será clarificado. Então o vinho é fortificado a 15% e transferido para onde passará por um processo de envelhecimento oxidativo no sistema de soleras e criaderas nos próximos 5 anos.

## ANÁLISE SENSORIAL

## Análise visual

## DESCRIÇÃO

âmbar

## Análise olfativa

## INTENSIDADE

baixa

alta

## EVOLUÇÃO

primário

terciário

## Análise gustativa

## DESCRIÇÃO

repleto de aromas de casca de laranja, toffee, figos recheados com amêndoas, tâmaras, uvas-passas, café aromático e alcatrão

## INTENSIDADE

baixa

alta

## DOÇURA

seco

doce

## ACIDEZ

baixa

alta

## TANINO

baixa

alta

## CORPO

leve

encorpado

## PERSISTÊNCIA

curta

longa

## DESCRIÇÃO

denso, viscoso e rico emboca; com doçura e final de longa e deliciosa persistência

## CULINÁRIA

## 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

oleaginosas

frutas

sobremesas

chocolate

## DESCRIÇÃO

queijos azuis, trufa de chocolate, chocolate meio-amargo e sobremesas à base de chocolate, frutas secas, sorvetes, bolo inglês, foie gras com marrons glacê