

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 Pechovierto, 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

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

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

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

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



CULINÁRIA