

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PeMartin Jerez Oloroso
Vinícola	Bodega Díez-Mérito
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Jerez de la Frontera
Tipo	tinto
Castas	Palomino Fino
Teor Alcoólico	18%
Maturação	mais de 3 anos no sistema de
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Spectator 92 pts Wine & Spirits

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Díez-Mérito, comandada pela família Espinosa, é um dos nomes de destaque em Jerez. Fundada no século XIX, abriga uma das soleras mais antigas do mundo, iniciada em 1876 e mantida ativa até hoje. Entre as marcas sob sua responsabilidade está a histórica Pemartín, criada em 1810 por Julian Pemartín Rodis, que estabeleceu seus vinhedos em Macharnudo, uma das zonas mais prestigiadas do Marco de Jerez. Todos os vinhedos da Díez-Mérito estão localizados em áreas classificadas como Jerez Superior, o que garante matéria-prima de altíssima qualidade para a produção de seus vinhos. O Jerez Oloroso Pemartin é elaborado exclusivamente com uvas Palomino e passa por envelhecimento oxidativo de, no mínimo, 3 anos no sistema de "Soleras y Criaderas", onde são utilizadas barricas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRIÇÃO				