

LA GITANA

D.O. Jerez

OLOROSO 1986



FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Según los métodos tradicionales, Oloroso 1986 se elabora a partir de mosto de uva de la variedad Palomino fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy preciados para obtener mostos de Jerez Superior muy finos y de gran calidad.

Las uvas provienen de nuestros propios viñedos, considerados los mejores del marco de Jerez.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, cuando la uva alcanza su perfecta madurez, y es el mosto de yema, obtenido sin ejercer presión sobre las uvas, el destinado para la elaboración del Oloroso 1986.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura y aprovechando las levaduras naturales de la viña. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 18°.

Crianza exclusivamente oxidativa, se envejece el Oloroso 1986 durante 20 años en botas de roble americano mediante el sistema de añada.

NOTAS DE CATA

Color ámbar con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma punzante, suave y atenuado, con recuerdos tostados, miel, frutos secos y madera, con una frescura que no concuerda con su edad. En boca es elegante, largo y seco. Con sabor intenso y notas de naranja, café tostado, nuez.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo ó después de la comida. Permite su maridaje especialmente con guisos de caza, quesos, pates y especialidades curadas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com