

LA GITANA

D.O. Jerez

OLOROSO FARAÓN

V.O.R.S. (Vinum Optimum Rare Singnatum) Más de 30 años.

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 Viejo Faraón.

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 17°.

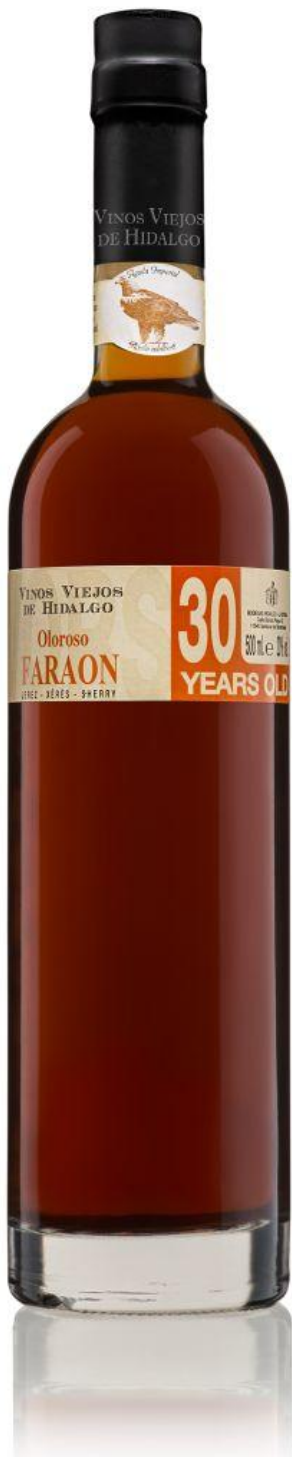
Mediante crianza exclusivamente oxidativa, se envejece el Oloroso Viejo Faraón durante más de treinta años en botas de roble americano, con el sistema tradicional de Criaderas y Solera.

NOTAS DE CATA

Color ámbar con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma punzante, suave y atenuado, con recuerdos tostados, miel, frutos secos y madera. En boca es elegante, seco y suave.

MARIDAJE

Además de aperitivo, es el aliado perfecto de las carnes blancas, el pescado azul y los quesos curados. Ideal para acompañar las entradas de los menús, especialmente en platos aliñados.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com