



EL MAESTRO SIERRA

Pedro Ximénez

El proceso de vinificación de la uva Pedro Ximénez, que dará nombre a este vino, se inicia con el soleo de la uva para conseguir su pasificación, el incremento del contenido de azúcar y cambios en su naturaleza química, física y sensorial.

Una vez extraído el mosto y con el fin de detener su fermentación, se le añade alcohol vínico hasta alcanzar los 10º aproximadamente para estabilizarlo. Durante los siguientes otoño e invierno, el vino se irá clarificando.

A continuación, se procede al "desliado", es decir, a la limpieza de sedimentos. Se encabeza de nuevo, esta vez hasta los 15º; y de ahí pasa a las botas donde disfrutará de un proceso de crianza oxidativa por el sistema de soleras y criaderas durante 5 años.

A los sentidos: denso, dulce, aterciopelado, sabroso. Para El Maestro, armoniza con... quesos azules.



Maestro Sierra Pedro Ximénez
15% vol.
Variedad: 100% Pedro Ximénez