

NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestro Cream Aranda es un vino dulce pero equilibrado, fácil de beber. Puede tomarse solo o con hielo, acompañado de una rodaja de naranja. Espectacular.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: Palomino y Pedro Ximenez

CRIANZA: 12 años de envejecimiento.

GRADO ALC.: 18,5% Vol.

Acidez total: 4,50 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 135 g/L

ELABORACIÓN: Los vinos de Jerez están elaborados con uva Palomino. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada.

Terminada la fermentación se seleccionan los mostos con mas cuerpo para la elaboración de nuestro oloroso. Inicialmente la graduación alcohólica natural es de 12 % Vol. Este vino del año se “ encabeza “ con alcohol vínico hasta una graduación de 17,5 % Vol.

El proceso de envejecimiento es mediante crianza oxidativa por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad.

Así obtenemos nuestros vinos olorosos, que mezclamos en la proporción adecuada con vinos dulces de Pedro Ximenez de uvas pasas, para obtener nuestro cream Aranda.

NOTA DE CATA: Aspecto brillante y color castaño con reflejos caoba. De una gran intensidad aromática, presenta predominio de aromas de pasas, con ligeras notas a frutos secos y madera. Su sabor es dulce sin ser empalagoso, intenso, cálido y aterciopelado, presenta notas de pasas y madera. Gran persistencia en boca.

Vinos Bodegas Álvaro Domecq: La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua

Formato: Caja de 6 botellas de 750 ml.

LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.

