

NOTA DE LOS ELABORADORES

Los vinos palos cortados son muy apreciados por su gran complejidad y su escasez. Nuestro palo cortado VORS 1730 es un magnífico representante de los mejores palos cortados de Jerez, es una joya fruto de años de envejecimiento en botas de roble americano.

Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 1000 botellas

VARIEDAD: 100% Palomino

CRIANZA: 30 años de envejecimiento

GRADO ALC.: 21% Vol.

Acidez total: 9,5 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** < 10 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 mas finos y delicados para la elaboración de nuestros vinos finos. Inicialmente la graduación alcohólica natural es de 12 % Vol. Este vino del año se “encabeza “ con alcohol vínico hasta una graduación de 15,5 % Vol.

El proceso de envejecimiento comienza con crianza biológica por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad. Durante este proceso algunas de estas botas dejan de estar finas y punzantes y son seleccionadas por el enólogo para abandonar la crianza biológica. Se encabezan con alcohol vínico hasta 17,5 % Vol comenzando la crianza oxidativa.

Durante el largo periodo de envejecimiento de este palo cortado, se produce un complejo proceso en el que se unen los aromas de la crianza biológica, la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, llegando a alcanzar este vino los 21 % Vol de graduación alcohólica.

NOTA DE CATA: De color castaño oscuro y aspecto brillante. En nariz presenta una gran intensidad aromática, ligeramente punzante como recuerdo de la crianza biológica, aromas a frutos secos y profundas notas de madera propias de su largo periodo de envejecimiento. En boca es muy intenso, cálido y aterciopelado, presenta notas de frutos secos y madera. En el postgusto predomina el sabor a regaliz. 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

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.

PUNTUACIONES Y OPINIONES

ANUARIO EL PAÍS

93 pts.

