

NOTA DE LOS ELABORADORES

1730 Fino en Rama, nace de una cuidada selección de las 20 mejores botas de nuestra solera de fino, que han sido embotelladas con una ligera filtración. Cuenta con 10 años de crianza biológica lo que lo convierte en un vino con excelente equilibrio entre el estilo punzante y salino de los finos y la solvencia y redondez de sus años de crianza.



Ana Real, enóloga

CRIANZA: crianza biológica durante un periodo de 10 años en botas de roble americano

GRADO ALC.: 15% vol

VARIEDAD DE UVA: Palomino 100%

Acidez total: (tartárico) · 4,700 g/l

Azúcar residual: < 1,0 g/l

ELABORACIÓN:

El vino del año encabezado a 15-15,5 grados, comienza el proceso de envejecimiento mediante crianza biológica por las levaduras de velo de flor con el sistema tradicional de solera y criaderas de los vinos de Jerez. Para elaborar 1730 Fino en Rama, hemos seleccionado las 20 botas de nuestra solera en las que hemos considerado que el carácter punzante y aromático de este vino era más destacado. Por último, para no mermar su intensidad solo se ha sometido a un ligero proceso de filtración.

NOTA DE CATA:

Do color dorado intenso con ribetes verdosos, en nariz se presenta punzante e intenso a levaduras de velo de flor, con notas de almendras y membrillo. En boca es seco y suave, ligeramente cálido, con notas de levaduras y almendras y un largo final.

MARIDAJE:

El vino Fino de Jerez dispone de una capacidad extraordinaria para estimular las papilas gustativas e intensificar los sabores de todos los platos. Tomar una copa de fino antes de una comida especial es una buena manera de preparar el paladar. El jamón, las aceitunas o los frutos secos son perfectos acompañantes en el aperitivo. La solvencia de este fino, hace que se pueda disfrutar a la perfección con pescados grasos al horno ya que además, su carácter salino equilibrará la untuosidad del plato y dejará una agradable sensación de frescura.

La colección 1730 VORS:

Tradición y siglos de dedicación a unos vinos únicos en el mundo

La colección de vinos 1730 VORS representa a la perfección el 'Nacer de Nuevo' de los vinos de Jerez. Habla de la tradición y la dedicación de una familia que desde hace siglos está comprometida con la búsqueda de la excelencia de unos vinos únicos en el mundo.

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.

