

NOTA DE LOS ELABORADORES

Los vinos amontillados representan los dos tipos de envejecimiento clásicos de Jerez : Crianza biológica y crianza oxidativa, por lo que son de una enorme complejidad. Nuestro Amontillado VORS 1730 es una joya fruto de años de envejecimiento en botas de roble americano, digno representante de los mejores amontillados de Jerez.

Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 1000 botellas

VARIEDAD: 100% Palomino

CRIANZA: 30 años de envejecimiento

GRADO ALC.: 19,5% Vol.

Acidez total: 8,00 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. Una vez agotada la crianza biológica, se vuelve a añadir alcohol vínico hasta 16 % Vol comenzando la crianza oxidativa

Durante el largo periodo de envejecimiento de este amontillado, 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 19,5% Vol de graduación alcohólica.

NOTA DE CATA: De color ámbar y gran intensidad aromática, presenta notas punzantes que recuerdan su crianza biológica, así como notas de almendras y madera. Es suave y muy seco al paladar, con una 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.



ÁLVARO DOMEcq S.L.

1730 AMONTILLADO

