

NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestro Oloroso Alburejo es un vino complejo, un oloroso clásico de Jerez que satisface las mayores expectativas de quien lo prueba.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Palomino

CRIANZA: 15 años de envejecimiento.

GRADO ALC.: 19% Vol.

Acidez total: 6,20 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** < 5 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.

Durante el largo periodo de envejecimiento de este oloroso, se produce un complejo proceso en el que se unen la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, llegando a alcanzar este vino los 18,5 % Vol de graduación alcohólica.

NOTA DE CATA: De color castaño oscuro con matices ámbar, limpio y brillante. Presenta una gran intensidad aromática, con aromas a nueces y profundas notas de madera y vainilla, propias de su largo periodo de envejecimiento. En la boca es seco, cálido y aterciopelado, presenta notas de frutos secos y madera con una larga persistencia y un largo final.

Formato: Caja de 6 botellas de 750 ml

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



ÁLVARO DOMEQ S.L.

OLOROSO ALBUREJO



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.