

R&G Rolland Galarreta

D.O. Jerez-Sherry

R&G Soleras Olvidadas Amontillado 5.4.1

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país

Vendimia

Una exclusiva selección artesanal a partir de las mejores botas de Listán Blanco envejecido ecológico de los históricos "Casos Bodeguero San León, Santa Ana y Miraflores" de 1822 y 1740 en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). La tierra de albariza y las botas (barricas), son los dos principales factores de Sanlúcar en la creación de terroir para el Jerez. Procedentes de la subzona catalogada como Jerez Superior, los suelos de albariza están influenciados por el Atlántico y la desembocadura del río Guadalquivir. La proximidad al mar permite un proceso de maduración lento y de calidad gracias a las temperaturas moderadas. La vendimia comienza a finales de agosto y dura hasta principios de septiembre.

Vinificación

El mosto flor se decanta en frío durante 24 horas en depósitos de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se produce a una temperatura de entre 15° y 22 °C durante aproximadamente 10 días, con levaduras autóctonas. Después de la fermentación, los vinos más elegantes y finos son cuidadosamente seleccionados para iniciar la crianza biológica, que los enriquece a un máximo de 15,5 % ABV.

Envejecimiento

Una vez el vino ha sido fortificado, pasa por el sistema de crianza de criaderas y soleras y de crianza biológica bajo velo de flor: se cría en botas centenarias de roble americano de entre 500 y 900 L hasta alcanzar una edad media de más de 30 años. Tras 12 años de crianza desaparece el velo de flor y comienza la crianza oxidativa con el final de la crianza biológica. Llegados a este punto, la superficie del vino está en contacto con el oxígeno dentro de la bota. A medida que el vino envejece naturalmente, su grado de alcohol aumenta desde el 15,5 % inicial a un 21 %

Notas de cata

Color: Caoba, lleno de brillo. Es un vino elegante cuyos tonos van del topacio pálido al ámbar. Lentamente, con el paso de los años, el vino desarrolla un color más intenso entre el ámbar y un brillante caoba oscuro.

Nariz: Intensidad aromática alta, especiado, con aromas a madera antigua, suavizada por aromas de avellana y vegetación, que recuerda a hierbas aromáticas y tabaco negro.

Boca: Salino, muy seco, envolvente y muy persistente. Ligero y suave en boca con una acidez bien equilibrada; A la vez complejo y evocador, dando paso a un final seco y un retrogusto persistente con un toque de frutos secos y madera.

Maridaje: El Amontillado tiene un enorme potencial de maridaje, ya que su sabor seco e intenso permite combinaciones difíciles y arriesgadas. Es un acompañamiento fascinante para verduras, trufas o setas, y es excelente con pollo ahumado o alcachofas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Listán Blanco.
Viñedos	Procedente de la subzona catalogada como Jerez Superior, con suelos de albariza influenciados por el atlántico.
Composición Barrica	Barricas de roble americano de entre 500 y 900 L.
Edad Barrica	La bota más antigua de la Solera Santa Ana data de 1740.
Tiempo en Barrica	Promedio de 30 años.
Contenido de Alcohol (vol)	21% vol.
Total Acidez (gr/l)	5-7 g/L.
Azúcar Residual (GR/L)	1-2 g/L.
Temperatura sugerida para servir	Serve it between 12° and 14° C in a white wine glass. Its composition allows it to be stored in open bottles for months.
Vinicultor	Michel Rolland & Javier R. de Galarreta



GUÍA PEÑÍN -
2022
Spain



JAMES SUCKLING GUÍA PEÑÍN - 2021
USA



Spain