

R&G Rolland Galarreta

D.O. Jerez-Sherry

R&G Soleras Olvidadas Fino

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 creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 15 países distintos y ha ejercido una gran influencia en numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX en 1995, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

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 cria en botas centenarias de roble americano de entre 500 y 900 L hasta alcanzar una edad media de 8 años. La bota más antigua de la Solera Miraflores data de 1822.

Notas de cata

Color: Nada define mejor el Fino que su color dorado pálido y brillante y sus aromas limpios y delicados.

Nariz: Intensidad aromática media-alta, aromas tostados y de almendra, masa de pan y campo abierto, con un sabor deliciosamente seco y auténtico.

Boca: Salino, muy seco pero sutilmente afrutado, envolvente y persistente.

Maridaje: Servido bien frío, el Fino es perfecto con pescado y marisco, jamón ibérico o salmón ahumado. Su bajo contenido en ácido acético combina excepcionalmente bien con platos de marcada acidez: aceitunas, anchoas, huevos o cualquier tipo de pescado.

ARAEX
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 Miraflores data de 1822. |
| Tiempo en Barrica | Hasta 8 años. |
| Contenido de Alcohol (vol) | 15,5% vol. |
| Total Acidez (gr/l) | 3-5 g/l. |
| Azúcal Residual (GR/L) | < 0,5 g/l. |
| Temperatura sugerida para servir | Use an ice bucket with both ice and water to serve chilled between 6° & 8° C. In traditional wide-rimmed catavinos, or in white wine glasses |
| Vinicultor | Michel Rolland & Javier R. de Galarreta |



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain



JAMES SUCKLING GUÍA PEÑÍN - 2021
- 2022 USA



GUÍA PEÑÍN - 2021
Spain