

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 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 "Cascos 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 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.

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 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. |
| Azúcar 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
- 2022
USA



GUÍA PEÑÍN -
2021
Spain