OLOROSO SECO
CUCO

DATOS BASICOS
Nombre: OLOROSO CUCO
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry
Tipo de Vino: Oloroso Seco
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERIÍSTICAS ANALÍTICAS
Grado alcohólico: 19.5 ± 0.5 %
Azúcares: 3 ± 3 g/l
pH: 3.5 ± 0.1
Acidez Total: 5.7 ± 0.5 g/l ácido tartárico
Sulfitos: menos de 50 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 30 años
Rendimiento: 9.000 Kilos /Hectárea
Poda: Poda doble cordón
Tipo de suelo: Albariza
Microclima especifico: Viñedos situados en el interior de manera que tienen una buena maduración
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN:

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 20º
Tiempo: 12 días
Levadura: Autoctona

CRIANZA:
Tipo de crianza: Oxidativa
Tiempo: 12 años de crianza oxidativa
Bodegas: Las Pastoras, La Caridad, Gascon, San Guillermo, El Potro.
Botas totales: 5.721. 13 Criaderas de crianza oxidativa.
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano
Descripción del proceso: Después de la fermentación del mosto de uva Palomino, se escogen los vinos más robustos y se encabezan con alcohol vínico hasta 18%vol. Este vino fortificado se llama "sobretablas" y se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros. Esta crianza es fisicoquímica y se produce por la oxidación de los vinos en las vasijas y en el trasiego por las distintas criaderas. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.

NOTA DE CATA:
De color caoba, con recuerdos de maderas nobles y frutos secos, untuoso y seco al paladar.

MARIDAJE:

Vino para tomar como aperitivo y para acompañar a cualquier tentempie: frutos secos ó bien pescados secos ó en salazon: mojama, anchoas, arenques… Los entendidos gustan de acompañarlo con platos de caza, como perdices guisadas, pechuga de pularda rellena al foie con piñones, pichon con coles de Bruselas, ensalada de perdiz templada en escabeche, setas. Si prefiere carnes rojas es un vino que marida perfectamente con éstas, como : solomillo iberico, de buey, lomo de ternera con patatas panaderas al grillé de la huerta, magret de pato. Y si desea un plato tipico de nuestra zona: Rabo de toro estofado, albondigas al oloroso ó la tradicional Berza Jerezana.

EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN: Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas confdiciones organolepticas una vez embotellados durante muchos años, incluso si la botella se ha abierto con anterioridad.

Condiciones de conservación: Al abrigo de la luz, temperatura entre 15ºC y 18ºC., fuera de humos, olores, vibraciones fuertes.

FORMATO:
Botella de 75 cl. en caja de 6 botellas

PREMIOS:
Decanter 2012 - Medalla de Plata
nternational Wine Challenge 2013 - Recomendado

BARBADILLO
DESDE 1821