



PALO CORTADO OBISPO GASCÓN



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry
Tipo de vino: Palo Cortado
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 21.5 ± 0.5%
Azúcares: 6 ± 3 g/l
pH: 3.3 ± 0.1
Acidez Total: 7.0 ± 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: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene 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: 20°
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Oxidativa
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 15 años
Tipo de Vasija: Bota jerezana de roble americano.
Bodega: La Cilla
Botas Totales: 116 - 4 criaderas de crianza oxidativa
Proceso: Después de la fermentación del mostro de uva Palomino, se escogen los vinos con cuerpo, pero no demasiado robustos y se encabezan con alcohol vinico hasta 18% vol. Este vino forificado se llama "sobretablas" y se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros. Esta crianza es fisicoquímica y se produce por 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 rocios del vino entre las criaderas y soleras de distintas bodegas.

EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN:

Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas durante muchos años, incluso si la botella se ha abierto con anterioridad.
Condiciones de conservación: Al abrigo de la luz, temperatura entre 15° C y 18° C, fuera de humo, olores y vibraciones fuertes.

PREMIOS:

Robert Parker The Wine Advocate 2013 - 93 puntos
International Wine Challenge 2013 - Medalla de Plata
The Drink Business 2013 - Master + 95 puntos



BARBADILLO

DESDE 1821