SOPLA PONIENTE

RODRIGUEZ DE VERA
COLECCIÓN DE PROYECTOS

Nota de cata

Grupo: Rodríguez de Vera
Bodega: Sopla Poniente
Municipio: Jerez de la Frontera (Cádiz)
Apelación: Denominación de Origen Jerez

Alcohol: 20%
Acidez total: 5,7 g/l
pH: 3,67
Azúcares residuales: Menos de 0,2 g/l
SO² total: 19 mg/l

Variedades: Palomino Fino 100%
Edad viñedo: 50 años
Altitud: 56m
Suelo: Albariza
Rendimiento: 3000 kg/ha
Viticultor: Juan Puig Vida

Vendimia: Segunda quincena de agosto
Crianza: 20 años crianza biológica y oxidativa
Tipo crianza: Botas en sistema solera
Producción 261 botellas/saca
Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

EAN13: 8414606368198
DUN14: 8414606368198
Tipo de caja: Cartón
Unidades por caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 9cm x 52cm x 23,50cm
Peso caja: 5,5 kg
Dimensiones palet: 1m x 1,20m x 1m
Unidades palet: 500 botellas
Peso palet: 450 kg

Oloroso single cask de 20 años de vejez de la DO Jeréz

Apariencia

Limpio, de intensidad media alta de color caoba

Fase Olfativa

Nariz limpia, de alta intensidad aromática con matices predominantes de frutos secos (avellana), higos secos, barnices y tostados elegantes.

Fase Gustativa

En boca es seco, con una graduación alcohólica alta, de cuerpo medio (+) y con acidez media. Intensidad de sabor alta con recuerdos a frutos secos (avellanas) tostados, higo seco y barnices y un final muy largo y elegante.

JEREZ XERES SHERRY
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dominio de Casalta S. L.
Carretera de Pétrola Km 3,2 Chinchilla de Montearagón (Albacete) España
www.rodriguezdevera.com - info@rodríguezdevera.com - Tlf: +34 696 16 88 73