

## Sherry Amontillado Medium Dry

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DO Montilla- Moriles	<b>Smaakprofiel</b> <a href="#">Sherry</a> Medium zoet, nootachtig en aromatisch
<b>Alcoholpercentage:</b> 14,5%	<b>Kleur/soort:</b> sherry Amontillado
<b>Serveertemperatuur:</b> 10-12°C	
<b>Serveertip:</b> : Het is een ideale wijn als begeleider van diverse soorten soepen, wit vlees, blauwe vis (tonijn), wilde paddenstoelen en half beleggen kazen.	
<b>Rijping:</b> 15 jaar, in Amerikaanse eik van meer dan 150 jaar oud volgens het solera systeem. Amontillado is een hele unieke wijn als gevolg van haar dubbele rijpingproces: ten eerste rijpt deze wijn onder flor van het type Fino of Manzanilla, gevolgd door een periode waarin de flor zachtjes aan verdwijnt en de wijn blootgesteld wordt aan oxidatie.	

Awards	Kenmerken
	<b>Druivenras:</b> 100% Pedro Ximénez  <b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Bodega Navarro</a>



Dit is een elegante wijn die van bleek topaas tot amber in kleur varieert. Zijn **subtiële, delicate bouquet** heeft een soort van etherische rondheid van aroma's van hazelnoot en donkere tabak.

**Licht en soepel in de mond** met een evenwichtige zuurgraad, zowel complex als verleidend, leidend naar een droge en aanhoudende lange afdrank met hints van noten en hout.

**Rijping van 15 jaar** achter de rug **in een solera systeem**. Bodegas Navarro hanteert Amerikaanse eiken vaten van meer dan 150 jaar oud.

**Probleemloos voor langere tijd (geopend) houdbaar**

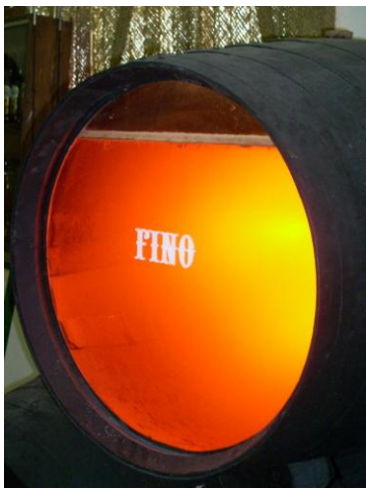
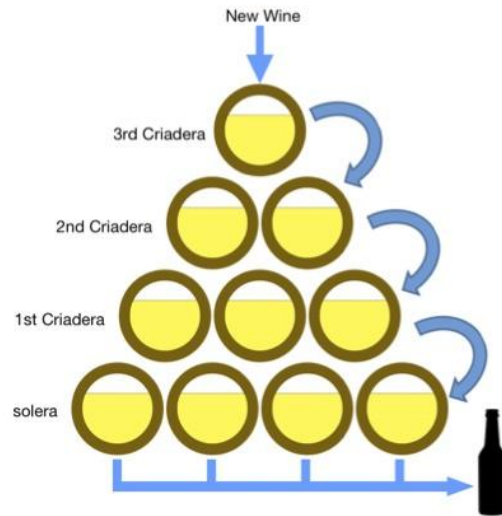
In verband door de unieke samenstelling, kan deze wijn ondanks opening, nog maanden bewaard worden.

### Het Solera systeem:

Het solera systeem bestaat uit een piramide vorm van gestapelde wijnvaten.

De onderste rij is de Solera, hieruit tapt men de wijnen. Elke rij boven de Solera wordt een Criadera genoemd, zo heeft men van onderaan begonnen het 1<sup>e</sup> criadera, het 2<sup>e</sup> en het 3<sup>e</sup>. Bovenaan, in het 3<sup>e</sup> criadera wordt er aangevuld met wijn van de laatste oogst.

De keldermeester, welke verantwoordelijk is voor de wijnbereiding - zal ongeveer eens in de drie maanden de wijn voor maximaal 1/3 uit de solera vaten bottelen. Deze vaten worden vervolgens weer bijgevuld met wijn uit de 1e criadera. De 1<sup>e</sup> criadera wordt aangevuld door de 2<sup>e</sup> enzovoorts. Naarmate de wijn langer in het solera-systeem verblijft, zal de smaak steeds complexer worden. Aangezien men nooit een volledig vat leegtapt bevatten Solera systemen zodoende resten wijn die er al vanaf hun oprichting in zitten. Een solerasysteem met oprichtingsdatum 150 jaar geleden bevat dus ook wijn van 150 jaar geleden!



De vaten worden echter steeds maar voor 5/6<sup>e</sup> afgevuld. Deze luchtruimte boven de wijn is nodig voor de ontwikkeling van de 'flor' van op wijn.

Flor is een gunstige schimmel die voor een specifieke gisting van de sherry zorgt. Doordat flor de zeelucht opneemt krijgt de sherry een licht ziltige smaak.

Om Fino of Manzanilla sherry te krijgen wordt de flor gedurende de ganse gisting op de sherry gelaten dit zorgt ervoor dat de sherry niet in contact komt met zuurstof. Wordt deze verwijderd na een bepaalde rijpingsperiode, dan krijgt men Amontillado sherry.