

Sherry Fino

Specificaties

Afkomst: DO Montilla- Moriles	Smaakprofiel Sherry Medium zoet, nootachtig en aromatisch
Alcoholpercentage: 12,5%	Kleur/soort: Sherry Fino
Serveertemperatuur: 6-8°C	
<p>Serveertip: : Fino is een ideale aperitief wijn en combineert goed met alle soorten tapas maar uitzonderlijk goed met olijven, noten (amandelen) en Iberisch ham.</p> <p>Het is ook de perfecte begeleider voor vis en schaaldieren. Uitzonderlijke goede combinaties zijn met zoute vis (ansjovis) maar ook met "rauwe" vis gerechtjes zoals sashimi.</p> <p>Het lage zuurgehalte combineert uitzonderlijk goed met gerechten die ook een zuurgehalte bevatten (vinaigrette salades, marinades, etc.) evenals met koude soepen (gazpacho, ajo blanco, etc).</p> <p>Rijping: 9 jaar, in Amerikaanse eik van meer dan 150 jaar oud volgens het solera systeem. Gemaakt van de Pedro Ximénez druif, met een rijping onder een gistlaag, de "flor" genoemd in Amerikaans eikenhouten vaten in een Solerasysteem.</p>	

Awards	Kenmerken
	<p>Druivenras: 100% Pedro Ximénez</p> <p>Wijnbouwer: Bodega Navarro</p>



Fino is een **droge sherry** gemaakt van de Pedro Ximénez druif, met een rijping onder een gistlaag, de "flor" genoemd in Amerikaans eikenhouten vaten in een Solerasysteem. Fino heeft een kleurschakering van helder strogeel tot bleek goud. Een op de voorgrond aanwezig **bouquet van amandelen met een hint van verse, wilde kruiden**. De wijn is lichtvoetig, **droog en met een mooie delicate afdrank** van amandelen die prettig en vers is.

Probleemloos voor langere tijd (geopend) houdbaar

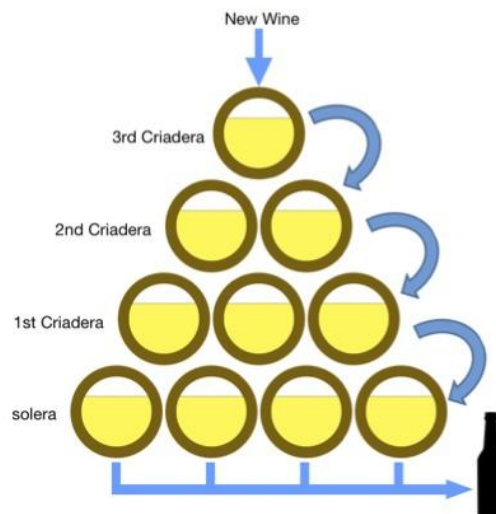
In verband door de unieke samenstelling, kan deze wijn ondanks opening, nog maanden bewaard worden.

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^e criadera, het 2^e en het 3^e. Bovenaan, in het 3^e 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^e criadera wordt aangevuld door de 2^e 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^e 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.