

PALE CREAM

Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido. En nariz comparte la sensación punzante de los vinos de crianza biológica, sus recuerdos avellanados y las notas de panadería, procedentes de la crianza de flor. En boca es ligero y fresco, pero con un delicado sabor dulce que lo hace muy amable al paladar.

MEDIUM

De color ámbar a castaño oscuro, de aromas licorosos con notas propias del amontillado e inclusiones suavemente dulzonas. En boca presenta una entrada ligeramente seca que se va tornando dulce para terminar con un postgusto vaporoso y suave.

CREAM

Vino de color castaño a caoba oscuro y aspecto untuoso. Con marcada nariz de oloroso, conjuga notas dulzonas como las de los frutos secos, y tostadas, como el turrón y el caramelo. En boca resulta goloso, de textura aterciopelada, con un dulzor equilibrado.

MOSCATEL

Vino de color castaño a caoba intenso. En nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales, así como notas cítricas, junto con notas dulzonas. Su paladar presenta un dulzor sobrio.

PEDRO XIMÉNEZ

Vino de color ébano, en nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzonas de frutos secos tales como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota y confitada. En boca resulta aterciopelado y untuoso, y un final muy largo y sabroso.



Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz. España
T. +34 956 33 20 50
F. +34 956 33 89 08
E-mail: vinjerez@sherry.org

www.sherry.wine



LOS VINOS DE JEREZ

DENOMINACIONES DE ORIGEN
"JEREZ-XÉRÈS-SHERRY"
"MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

MANZANILLA

Vino pálido, de un brillante color amarillo pajizo. De aroma punzante y delicado en el que destacan notas florales a la camomila, recuerdos almendrados y aromas de panadería. Al paladar es seco, fresco y delicado. Las especiales características son el resultado del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

FINO

Vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado pálido. De aromas punzantes y delicados, con ligeros recuerdos almendrados y notas de masa fresca de pan y hierbas del campo. Al paladar es muy seco, delicado y ligero. En el post-gusto vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor.

AMONTILLADO

En un vino de un elegante color topacio a ámbar. Su aroma es sutil y delicado, con una base etérea suavizada por aromas de avellanas, y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y tabaco. Presenta una entrada en boca amable y una acidez equilibrada, complejo y muy largo.

OLOROSO

Vino de un color ámbar a caoba. Sus aromas son cálidos y redondos, con notas de madera y nuez, y como su nombre indica son complejos y potentes. En boca son vinos sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo.

PALO CORTADO

Vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la rotundidad en el paladar del oloroso. De color castaño a caoba, su aroma presenta una gran variedad de matices. Su paladar resulta a la vez redondo, profundo y voluminoso.

ABANICO DE SENSACIONES



Los Vinos de Jerez y la Manzanilla provienen de la región vitivinícola más antigua de España: el Marco de Jerez. Los términos “Sherry” y “Jerez” tienen su origen en la palabra árabe “Sherish”, con la que se designó a la ciudad fundada por los fenicios. No en vano, las prácticas vinícolas de los bodegueros del Jerez tienen su origen hace más de 3.000 años.

JEREZ, UN CLÁSICO MODERNO

A día de hoy, el Jerez es uno de los vinos más versátiles que existen en la actualidad. Desde el aperitivo hasta el postre, en la comida o en cócteles, demuestra su capacidad para ofrecer nuevas sensaciones y combinaciones.

En el caso del Jerez, el origen sí que importa. Los Vinos de Jerez nacen y se crían en el Marco de Jerez, un privilegiado triángulo geográfico situado en el sudoeste de Andalucía, junto a la desembocadura del río Guadalquivir, que tiene sus vértices en las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, y abarca, además las localidades de Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota, Trebujena y Lebrija.

Las especiales condiciones “microclimáticas” y geográficas de esta zona —desde su clima cálido hasta sus tierras calcáreas de “albariza” que hace milenios estuvieron cubiertas por el océano pasando por sus vientos de Poniente y de Levante- hacen del Jerez un vino único e inimitable. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen, el más antiguo de España, certifica la calidad y el origen de estos vinos que hunden sus raíces en la Historia. El Jerez ha brillado con luz propia a lo largo de la Historia. Fue la bebida predilecta de descubridores como Colón o Magallanes, glosado por el genial

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

William Shakespeare y elogiado por Fleming como el mejor remedio contra las enfermedades. La combinación de una dilatada historia y la preservación de una de las más singulares y antiguas prácticas vinícolas en el mundo convierten al Jerez en un vino realmente excepcional y único.



DE LA VIÑA A LA BOTA

Entre finales de agosto y comienzos de septiembre es tiempo de vendimia en el Marco de Jerez. Las tres variedades de uva —Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel- son recogidas de las más de 10.000 hectáreas de viñedo de forma manual en su mayor parte y, o bien son transportadas a los lagares o, como en el caso de las uvas destinadas a la elaboración de vinos dulces, se dejan secar sobre esparto en el campo en un proceso artesanal conocido como “soleo”.

LA VINIFICACIÓN
El mosto obtenido en las prensas es el denominado “mosto de yema”, que constituye la base para la crianza del Jerez, y pasa inmediatamente a realizar la fermentación a temperaturas controladas.



CLASIFICACIÓN
El secreto del carácter singular y único de los Vinos de Jerez reside en el velo de FLOR, una capa de levaduras que aísla al vino y lo protege del contacto con el aire, que aparece espontáneamente en la superficie del vino tras la fermentación. Una vez que el vino ha fermentado, el bodeguero se enfrenta cada año a una de las decisiones más importantes: elegir cómo va a envejecer cada vino y en qué se va a convertir. Los vinos más pálidos y ligeros serán encaminados hacia la crianza biológica, “bajo velo de Flor”: serán los futuros Finos y Manzanillas. Por su parte, los vinos con más cuerpo son elegidos para su crianza oxidativa, en contacto con el aire: se convertirán en Olorosos.

CRianza
Comienza el envejecimiento de los vinos en botas de roble americano. En el caso de Finos y Manzanillas, el vino está protegido por la Flor, que lo aísla del oxígeno y, como ser vivo que es (pues son levaduras) interactúa con los vinos proporcionándoles aromas y sabores. En el caso de los Olorosos, su mayor contenido alcohólico impide el desarrollo de las levaduras oxidándose el vino y cambiando de color. El vino es entonces envejecido por el “sistema de solera y criaderas”, según el cual las botas se montan en “andanas” unas sobre otras de acuerdo a su nivel de vejez. Las botas que contienen el vino más viejo se sitúan en el suelo, en la “solera”. Cuando el vino se extrae de estas botas para su embotellado, se reemplaza con el vino del nivel inmediatamente superior (la “primera criadera”) la cual a su vez es refrescada con la “segunda criadera”, y así sucesivamente hasta llegar a la última criadera que contiene el vino más joven. Gracias a este singular sistema genuino del Marco de Jerez, los vinos más jóvenes son metódicamente mezclados con los más viejos, año tras año: estos ganan en frescura y juventud y aquellos obtienen el cuerpo y la solidez de sus mayores.

GUÍA RÁPIDA PARA DISFRUTAR EL JEREZ

Un poco de historia...
Cristóbal Colón llevó Jerez en su viaje al Nuevo Mundo y Magallanes gastó más en Jerez que en otras cuando preparó su circumnavegación alrededor del mundo en 1519.

El Jerez se puso de moda en Inglaterra después de que el corsario Francis Drake saqueara Jerez y se llevara 30.000 botas a la corte de la Reina. No en vano, Shakespeare menciona el Jerez en buena parte de sus obras.

El Jerez es un vino único y singular, y como tal conviene tener en cuenta algunas sencillas recomendaciones que nos permitirán elevar al máximo su disfrute. Porque de disfrutar se trata al fin y al cabo.

- No es obligatorio el catavinos: prueba a servir el Jerez en copas amplias de vino blanco y verás como aumenta tu disfrute.
- Atrévete a combinarlo con bebidas refrescantes en verano, con hielo o incluso con otras bebidas en cócteles.



Con frecuencia se habla del Vino de Jerez como el aperitivo perfecto. Lo que no todo el mundo sabe es que las posibilidades del Jerez en la mesa van mucho más allá. A continuación, algunas recomendaciones:

Fino Manzanilla	Marisco, Pescado blanco Salazones, Caviar Aceitunas y encurtidos Jamón ibérico Espárragos
Amontillado	Frutos secos Ahumados, Pescado azul Alcachofas Sopas y consomés
Oloroso Palo Cortado	Frutos secos Quesos curados Embutidos, Atún Caza, Guisos de carne
Pale Cream	Foie-gras Fruta fresca (pera)
Medium	Foie-gras Patés y quiches Curry
Cream	Foie-gras Fruta fresca (naranja, melón)
Moscatel	Ensalada de fruta, Helados, Pastelería
Pedro Ximénez	Helados, Chocolate Quesos azules

