vinetur

La Barajuela, vinos generosos echando una mirada atrás en la historia

lunes 4 de septiembre de 2017

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

El marco de Jerez está evolucionando, o más bien elaborando nuevos vinos echando la mirada atrás

Esto es lo que están haciendo en las Bodegas Luis Pérez que ya el año pasado comercializó su primer vino generoso sin encabezar (sin alcohol añadido). Fué la primera saca del Fino de añada La Barajuela 2013, el cual tuvo gran acogida, agotándose en muy poco tiempo.

Hace unas semanas han puesto a la venta una segunda saca del Fino La Barajuela 2013, saca 2017 y han completado la gama La Barajuela con un Oloroso La Barajuela 2013 y una Raya La Barajuela 2015, con el mismo éxito y mayor expectación que el año pasado, ya que practicamente ya están agotadas las existencias.



Todos estos vinos se elaboran con uva palomino, procedente de viñedos de más de 40 años de la Finca el Corregidor sito en el Pago Carrascal de Jerez de la Frontera, donde el suelo es albariza de barajuelas.

Depués de una inmersión en la historia de los vinos jerezanos, Willy Pérez elabora estos "sherry" utilizando un sistema de crianza estática, apartándose del clásico sistema de "criaderas y solera" y sin encabezar los mismos. Para alcanzar el grado alcohólico se realiza el asoleo de la uva y una cuidada selección en el viñedo, con una vendimia que se alarga durante casi dos meses durante los cuales los vendimiadores van recorriendo el viñedo realizando hasta cinco pasadas. La primera una vendimia en verde, uvas que nos darán mostos para realizar un brandy. La segunda a principios de Agosto de donde se elaborará un vino blanco joven muy frutal, El Muelle de Olaso. En la tercera pasada se vendimiarán las uvas para su Fino Barajuela en el mes de Septiembre. Después se realizará la cuarta pasada para el Oloroso La Barajuela y por último uvas para un vino de tipo jerezano de vendimia tardía, la antigua Raya. Utilizando para la fermentación levaduras autóctonas.

En La Barajuela prima el terruño del Pago de donde procede, como se hacía antiguamente en el marco de Jerez. "*Menos velo y Más suelo*" según sus própias palabras, pueden resumir estos magníficos vinos.

Les invitamos a descubrir estos vinos únicos donde el pasado, el presente y el futuro del marco de Jerez se dan la mano.



Fino La Barajuela 2013, saca 2017

Bodega: Luis Pérez / *Origen:* DO Jerez-Xéres-Sherry / *Tipo:* Fino / *Producción:* 1100 bot. / *Formato:* 75 Cl / *Añada:* 2013 / *Envejecimiento:* Crianza Biológica / *Alcohol:* 16%

Nota de cata

Vista: Amarillo destellos dorados *Nariz:* Complejo e intenso, frutal, almendras, hinojo, especiado, nuez moscada, curry, tiza, notas salinas. *Boca:* Elegante, equilibrado, con mucho cuerpo, untuoso, fruta, flor de manzanilla, final fresco, salino, mineral y muy largo

LA BARAJUELA

- JEREZ - XÉRÈS - SHERRY -

Este fino tiene su origen en las viejas cepas del viñedo de la finca El Corregidor con un suelo laminado de Albariza de Barajuelas, en el pago interior de Carrascal.

Su equilibrada crianza biológica bajo velo de flor permite aflorar toda la personalidad de su terruño.



Bodegas Luis Pérez

Vino no sometido a tratamientos de clarificación.
Puede presentar sedimentos naturales.

Embotellado por: RE 0791 CA

Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.

C/ Marqués de Bonanza, nº17 - 11407 - Jerez de la Fra.

Oloroso La Barajuela 2013

Bodega: Luis Pérez / *Origen:* DO Jerez-Xéres-Sherry / *Tipo:* Oloroso / *Producción:* 900 bot. / *Uva*: Palomino / *Formato*: 75Cl / *Añada*: 2013 / *Envejecimiento*: Crianza Oxidativa / *Alcohol*: 17%

Nota de cata

Vista: Oro *Nariz:* notas cítricas, mandarina, cascara de naranja, almendras tostadas, especias, canela, curry, ... *Boca:* carnoso, amplio, elegante, con un largo final.

LA BARAJUELA

- JEREZ - XÉRÈS - SHERRY -

Este Oloroso tiene su origen en las viejas cepas del viñedo de la finca El Corregidor con un suelo laminado de Albariza de Barajuelas, en el pago interior de Carrascal.

Bodegas Luis Pérez

Vino no sometido a tratamientos de clarificación.
Puede presentar sedimentos naturales.

Embotellado por: RE 0791 CA
Para Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.
C/ Marqués de Bonanza, nº17 - 11407 - Jerez de la Fra.

JERE
ES
SHE

75CL 17%VOL

Raya La Barrajuela 2015

Bodega: Luis Pérez / *Origen:* Cádiz Sin Do / *Tipo:* Oloroso / *Producción:* 550 bot. / *Uva:* Palomino / *Formato:* 75 Cl / *Añada:* 2015 / *Envejecimiento:* Crianza Oxidativa / *Alcohol:* 15%

Nota de cata

Vista: Dorado *Nariz:* intenso, aromas propios de los vinos dulces, confitura, miel, lichis, cítricos, naranja amarga *Boca:* seco, fructuoso, con notas finales a manzana verde, muy largo.

LA BARAJUELA

- RAYA 2015 -

Esta raya tiene su origen en las viejas cepas del viñedo de la finca El Corregidor con un suelo laminado de Albariza de Barajuelas, en el pago interior de Carrascal.

Se trata de la última vendimia de la serie Barajuela que trata de recuperar la extinta tipología de "Raya".



Bodegas Luis Pérez

Vino no sometido a tratamientos de clarificación.
Puede presentar sedimentos naturales.

Embotellado por: RE 0791 CA
Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.
C/ Marqués de Bonanza, nº817 - 11407 - Jerez de la Fra.