vinetur

La joya limitada de Fernando de Castilla para esta primavera

El vino que combina la elegancia del Classic y la complejidad del Antique en una botella

martes 16 de mayo de 2023



La prestigiosa bodega Fernando de Castilla, reconocida por su trayectoria en el mundo de los vinos de Jerez y perteneciente al portafolio de Primeras Marcas, ha desvelado en la presente semana su muy anticipada "saca de primavera 2023" del Fino en Rama.

Con una limitada producción de tan solo 3.600 botellas, este vino exclusivo promete ser un deleite para los conocedores más exigentes.

El refinado Fino en Rama proviene de una meticulosa selección de 8 botas, escogidas personalmente por Jan Pettersen, propietario de la bodega. Estas botas se seleccionaron de entre más de 300 que componen las soleras de Fino Classic y Fino Antique, ambas gamas de jereces que envejecen en las cercanías de la histórica iglesia de Santiago en Jerez.

Pettersen, de origen noruego pero con fuertes lazos en Jerez desde los años 80, se ha esforzado por conseguir una selección que combine las mejores características de los ya prestigiosos Fino Classic y Fino Antique. Así, en este Fino en Rama, se puede apreciar el vigor y la elegancia del Classic, junto con la estructura y la complejidad del Antique. Esta combinación da lugar a un fino de características únicas, muy jerezano, que evocará a los grandes finos que se embotellaban hace tres o cuatro décadas.

Hasta ahora, la producción de este vino estaba determinada por un sistema dinámico de llenos, guiado por la demanda del mercado. Sin embargo, a partir de este año, el Fino en Rama se rige por un sistema de saca limitada, que sigue un criterio enológico de excelencia. Según Pettersen, "buscamos preservar un estilo muy determinado" y por ello, "sólo seleccionaremos aquellas botas que cumplan con el perfil buscado y cuando la saca se agote, habrá que esperar hasta el año siguiente".

Con una vejez promedio de 6 años, este vino, que ya ha generado una alta demanda previa a su presentación, se comercializará mediante un sistema de cupos limitados.

El Fino en Rama Fernando de Castilla presenta una apariencia dorada y brillante, con una fuerte presencia de levadura que aporta intensas notas de bollería. Su sabor se complementa con tonos cítricos, yodados y aromas a frutos secos, culminando en un paso elegante, untuoso, delicado y persistente, con matices de avellana, roble y toques salinos muy agradables.

El cambio en el sistema de producción también ha permitido a la bodega renovar la imagen del vino. La nueva etiqueta, diseñada por el premiado artista Hugo Zapata, presenta una ilustración de un hermoso rincón de la bodega. Asimismo, el formato del

vino ha cambiado, pasando de 37,5 cl. a 75 cl.

El vino fue presentado en un evento celebrado en la bodega, al que asistieron representantes institucionales, periodistas especializados, hosteleros y profesionales del mundo bodeguero. Durante el acto, se degustó el fino maridado con una selección de diferentes cortes y elaboraciones de atún rojo de Petaca Chico y Cooking Almadraba, así como ibéricos de Montesierra y los picos y regañás de Obando.

El Fino en Rama Fernando de Castilla, con su origen en las sobretablas del histórico pago jerezano de Añina, se caracteriza por su equilibrio entre una notable finura y una singular verticalidad muy mineral. Los vinos de esta región son reconocidos por su sedosidad, untuosidad y persistencia, características que se reflejan en este exclusivo producto.

Este vino, con su combinación de tradición y modernidad, promete ser una referencia en el mundo del jerez. La limitada producción de 3.600 botellas asegura su exclusividad, y su minuciosa selección promete a los amantes del vino una experiencia inolvidable.