

Williams & Humbert

JALIFA SOLERA ESPECIAL AMONTILLADO 30 ANNI



NOTE GENERALI

Tipologia DOP Jerez – Xérès – Sherry Rare Old Dry

Zona produttiva Jerez Superior, Pago Balbaína

Vitigni 100% Palomino

Vinificazione Mosti di prima torchiatura vengono sottoposti a decantazione statica a freddo e fermentazione a 22 °C. Fortificazione a 15° coi migliori distillati di vini per ottenere i tradizionali Sobretablas.

Invecchiamento Sistema di creanza ed invecchiamento dinamico attraverso la 15ª criadera in cui ha luogo la creanza biologica sotto velo di flor, nelle tradizionali botti di rovere preferibilmente americane per un periodo medio di 8 anni e, fino alla 6ª criadera per continuare in creanza ossidativa fino ad arrivare alla solera, dove si realizza la “saca” (estrazione) per il consumo

Gradazione alcolica 18% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro-ambrato molto brillante.

Profumo Aroma molto penetrante, intenso e complesso con leggeri sentori di frutti secchi e nocciola.

Sapore Secco, giusta acidità, molto corposo ed elegante.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, abbinato ad un buon formaggio, prosciutto crudo e frutti di mare.

JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA

