



## CREAM

# EVA CREAM

### DATOS BASICOS

Nombre: EVA CREAM  
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry  
Tipo de Vino: Cream  
Variedad de uva: Pedro Ximénez y Palomino Fina

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 18.0% vol.  
Azúcar Residual: 137 ± 5 g/L  
Acidez total: 4.0 ± 0.5 g/L ácido tartárico  
pH: 3.2 - 3.4  
Sulfuroso total: menos de 50 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas  
Edad: 30 años  
Rendimiento: 9.000 Kilos /Hectárea  
Poda: Poda doble cordón  
Tipo de suelo: Albariza  
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que tienen una buena maduración  
Tipo de Vendimia: Manual a granel  
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto  
Duración: 17 días

### VINIFICACIÓN:

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros  
Temperatura: 20°  
Tiempo: 12 días  
Levadura: Autóctona

### CRIANZA:

Tipo de crianza: Oxidativa  
Tiempo: 6 años de crianza oxidativa  
Bodegas: Pastora, Nueva  
Botas totales: 3 Criaderas de crianza oxidativa.  
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano  
Descripción del proceso: Después de la fermentación del mosto de uva Palomino, se escogen los vinos más robustos y se encabezan con alcohol vínico hasta 18%vol. Este vino fortificado se llama "sobretablas" y se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros. Esta crianza es fisicoquímica y se produce por la oxidación de los vinos en las vasijas y en el trasiego por las distintas criaderas. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas. Antes del embotellado se mezcla el Oloroso envejecido con vino Pedro Ximénez que también ha tenido crianza oxidativa para formar este Cream.

### NOTA DE CATA

De color caoba, con recuerdos de maderas nobles, frutos secos, cirualeas, pasas. Untuoso y suave al paladar.

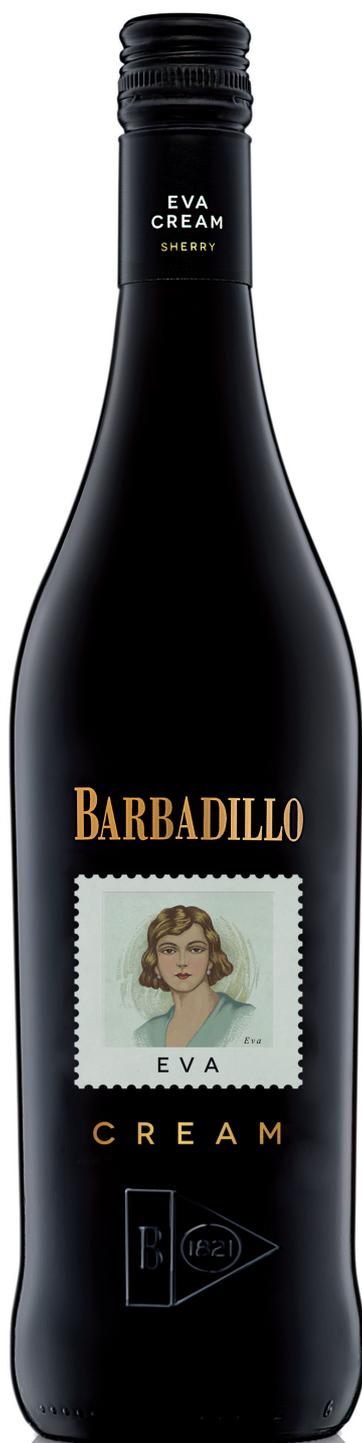
### EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas una vez embotellados durante muchos años, incluso si la botella se ha abierto con anterioridad.

Condiciones de conservación: Al abrigo de la luz, temperatura entre 15°C y 18°C., fuera de humos, olores, vibraciones fuertes.

### FORMATO:

BOTELLA DE 75 CL. EN CAJA DE 6 BOTELLAS



# BARBADILLO

DESDE 1821