



# MEDIUM SAN RAFAEL



## DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry  
Tipo de vino: Medium Sweet  
Variedad de uva: 80 % Palomino Fina  
y 20 % Pedro Ximénez

## CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 19.5 ± 0.5%  
Azúcares: 100 ± 5 g/l  
pH: 3.7 ± 0.1  
Acidez Total: 5.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico  
Sulfitos: menos de 50 mg/l

## VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas  
Edad: 30 años  
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea  
Tipo de suelo específico: Albariza  
Poda: Poda doble cordón  
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene 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: 22º  
Tiempo: 10 días  
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

## CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Oxidativa  
Sistema: Criaderas y Solera  
Tiempo de crianza: 12 años de crianza oxidativa  
Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda  
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Mil Pesetas, San Guillermo, Arboledilla y Pastora  
Botas totales: 12.667  
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano de 500 l.  
Proceso de elaboración: Despues de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 18 -19 %vol.

## NOTA DE CATA

**Vista:** Color caoba y lleno de matices  
**Nariz:** Intensa nariz, elegante y seductora.  
**Boca:** Redondo y dulce sin empalagar.

## MARIDAJE Y CONSUMO

Un ligero toque de Pedro Ximénez a un oloroso seco produce este tipo denominado "Amoroso", nombre que hace honor a la suavidad obtenida en largo proceso de crianza, por el tradicional sistema de "Clases".  
Consumir a temperatura ambiente. Su alcohol y cuerpo permiten tomarlo con hielo. Va muy bien con aperitivos, postres y a media mañana.

## FORMATO

Botella de 37.5 cl. en caja de 12 Botellas

## PREMIOS

Ultimated Wine Challenge USA 2015 - 91 puntos  
Guía Peñín 2022 - 92 puntos  
Guía Gourmets 2021 - 93 puntos  
Guía Peñín 2021 - 92 puntos  
Guía Gourmet 2020 - 94 puntos



# BARBADILLO

DESDE 1821