



MEDIUM SAN RAFAEL



DATOS BÁSICOS

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

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: 22°
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: Después 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 6 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