



2021

# UN HOMENAJE A NUESTROS ORÍGENES ANDALUCES, RESULTADO DE LA TRADICIÓN CENTENARIA DE LA FAMILIA LÓPEZ.

## VINIFICACIÓN

Se busca controladamente un avanzado estado de madurez de las uvas, que por su contenido de azúcar darán como resultado un vino de grado alcohólico alto. Una vez fermentado, el vino pasa a ser añejado en vasijas de roble en lo que se denomina sistema de criaderas y soleras.

Este sistema consta de vasijas de madera superpuestas en tres niveles: nivel inferior, denominado solera, nivel medio denominado primera criadera y nivel superior denominado segunda criadera.

El proceso consiste en realizar sacas o extracciones de vino para embotellar de la solera, que a su vez es rellenada con el vino de la primera criadera, y a ésta se le agrega vino de la segunda criadera. A su vez, las vasijas del nivel superior son rellenadas con vino nuevo contenido en vasijas de roble llamadas sobretablas.

En este tipo de crianza en roble las vasijas no se encuentran completamente llenas, de forma que el oxígeno que queda en la parte superior ayude a formar un velo de levaduras y una lenta incorporación de oxígeno. Esto dará las características sensoriales de este tipo de vinos.

#### NOTAS DE CATA -

Es un jerez liviano, estilo dry, muy suave al paladar. En su degustación surge un exquisito y complejo aroma a vainilla, con notas de higos y de frutos secos como nuez y avellanas.

Su color es amarillo claro con leves tonalidades ámbar.

### RECOMENDACIONES -

Se aconseja beberlo como aperitivo. También marida con Jamón crudo, picadas, pescados fritos y chocolate negro. Temperatura de consumo: 6-8°C.

# DATOS ANALÍTICOS

- · Alcohol 15.4%
- · Azúcar 1,58 gr/l.

BODEGAS LOPEZ FUNDADA EN 1898

