

CANASTA

En términos comunitarios Vino de Licor de Calidad Producido en Región Determinada, (VLCPRD, CE R1493/99), en España, vino generoso de licor de crianza, con Denominación de Origen, Jerez – Xérès – Sherry, Oloroso Dulce o “Cream” en término anglosajón.



Tipo de uva: Palomino y Pedro Ximénez.
Viñedos: Superior. Pago Balbaína y Carrascal.
Graduación: 19,5 % Alc./vol.

Tipo de vino: Jerez, Oloroso dulce o Cream Sherry.

Contenido en azúcar: 132 g./l.

Elaboración: Mostos de yema. Fermentación controlada. Fortificación a 19.5. Sabia mezcla de sobretablas de Palomino y Pedro Ximénez para entrar en el sistema de criaderas y soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico – químico por oxidación en botas de roble. Vejez media mínima de seis años. Como resultado, este singular oloroso dulce, o “cream”, que llaman los británicos.

Nota de cata: Vino oloroso dulce de color caoba con aromas a frutos secos, como la nuez, y ligero recuerdo a pasas y azúcar tostado. Al paladar es suave, aterciopelado, muy cálido por su contenido alcohólico. Retronasal persistente.

Preferencia de consumo: Puede consumirse solo, como acompañante de postres; en cualquier momento, bien frío; con hielo como bebida refrescante.