

EL MUELLE DE OLASO



VARIETADES



100% Palomino Fino

VITICULTURA



El viñedo tiene 40 años y esta podado a **moflete**. Una forma particular de conducción jerezana para viñedos que ya no son capaces de seguir en vara y pulgar. El rendimiento es de **unos 5000 kgs/Ha** debido a la vejez y al tipo de poda. El suelo es una **Albariza de Barajuelas**, famosa por tener una marga laminar que recuerda al perfil de una baraja de cartas.

VENDIMIA



La vendimia se realiza en un continuo durante **casi 2 meses**. Los vendimiadores van recorriendo el viñedo desde **principios de agosto hasta final de septiembre** seleccionando racimos para diferentes tipos de vinos. **Los primeros días se recogen los racimos más verdes y menos favorecidos en la planta**. Esta primera selección se destina a la elaboración de un **brandy de parcela**, la segunda selección es destinada al **Muelle de Olaso**, tercera y cuarta a **Barajuela Fino** y **Barajuela Oloroso**.

ELABORACIÓN



El 80% está fermentado en inox a baja temperatura, el otro 20% se asolea y fermenta en bota jerezana envinada que se deslía en diciembre. Posteriormente el vino se ensambla y pasa 6 meses de crianza sobre lías en depósito.



CATA

En nariz se aprecian notas de frutas tropicales como bananas y piña conjugadas con algunas más frescas como la manzana y la pera.

En boca puede apreciarse las sensaciones sápidas propias de la finca El Corregidor en el pago de Carrascal que expande al vino en un largo postgusto.

MARIDAJE

Ostras, langosta, langostinos, gambas y calamares. Carnes poco grasas y quesos suaves, Edam o Brie. Nuez moscada, azafrán y jengibre.

Tª DE SERVICIO

9°C

FORMATOS

Botella de 75 cl
Caja de 6 unidades

IND. GEOGRÁFICA

Vino de la Tierra de Cádiz