

EL MUELLE DE OLASO



GRAPE



100% Palomino Fino

VITICULTURE



Le vignoble de 40 ans d'âge est taillé selon la technique de conduite en gobelet, caractéristique des vignobles de la région de Jerez, permettant une meilleure répartition et aération des grappes. Cela assure à la vigne une charpente solide ainsi qu'un rendement d'environ 5 000 kg par hectare. Le sol est un Barajuelas Albariza, célèbre pour sa structure en couches de marne laminaire semblables à un jeu de cartes.

VENDANGE



La récolte s'effectue à la main et en continu pendant près de 2 mois : de début août jusqu'à fin septembre, les vendangeurs font le tour du vignoble afin de sélectionner les grappes pour l'élaboration de nos différents types de vins. De cette façon, la première sélection des grappes les plus vertes est destinée à la réalisation d'une eau-de-vie. La seconde récolte est destinée à la production de notre vin Muelle de Olaso, et les troisième et quatrième au Barajuela Fino et au Barajuela Oloroso.

VINIFICATION



80% de la récolte est fermentée dans des cuves en acier inoxydable à basse température, tandis que les 20% restants fermentent directement dans des fûts de chêne américain après 6-8h d'exposition au soleil. Le vin est ensuite assemblé et élevé pendant 6 mois sur lies en cuve.



DÉGUSTATION

Au nez, vous pourrez apprécier des notes de fruits tropicaux comme la banane et l'ananas combinés à des notes plus fraîches telles que la pomme et la poire. A la dégustation, vous pourrez apprécier les sensations gustatives caractéristiques des terres du Corregidor dans le domaine de Carrascal, vous offrant un vin avec une bonne longueur en bouche.

ACCORD METS-VINS

huîtres, homards, gambas, crevettes, et calamars. Viandes maigres et fromages à pâte molle (Edam ou Brie). Noix de muscade, safran et gingembre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE SUGGÉRÉE

9°C

FORMATS

Bouteille de 75 cl
Carton de 6 unités

DÉNOMINATION D'ORIGINE

Vinos de la Tierra de Cádiz