

Una breve introducción

Es un vino elaborado con uva palomino. La especial estructura que muestra desde un principio aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Es por ello que se le añade alcohol hasta los 17°, impidiendo así el desarrollo del velo de flor, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

Notas de Cata

Vino de un color ámbar a caoba, más oscuro cuanto más prolongada sea su crianza. Sus aromas son cálidos y redondos, y como su nombre indica son complejos y potentes. Con pronunciados aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble, el tabaco rubio y la hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas y animales que recuerdan a trufa y a cuero.

En boca son vinos sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo. Su contenido en glicerina hace que sean suaves al paladar.

Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales. Resaltan notas de madera noble que propician un final secante muy elegante.

¿Sabías Qué?

Aunque a veces los Olorosos alcanzan graduaciones alcohólicas relativamente altas, incluso por encima de 20% vol., ello simplemente es el resultado del largo proceso de envejecimiento, en el que la bota va permitiendo la evaporación de una parte importante del agua que contiene el vino, concentrándose así no sólo el alcohol, sino también el resto de los componentes que aportan aromas, sabores y complejidad.

Elaboración y Crianza

Procedentes de la fermentación completa de mostos de uva palomino, los olorosos son vinos "vocacionales"; la especial estructura que muestran desde un principio aconsejan a los catadores su clasificación con destino a crianza oxidativa. El encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. La lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad.