



bodegastradicion.es

Bodegas Tradición

Amontillado VORS 30 ans

HISTOIRE :

En 1998, Joaquín Rivero rebaptise la cave CZ-J.M. Rivero, "Bodegas Tradición". C'est la plus ancienne et prestigieuse cave de Jerez. Elle a été fondée en 1650 et a été fournisseur de la Couronne Britannique, de la Maison Royale d'Espagne et du Portugal. Le nom « Tradición » indique la double envie de l'héritier de poursuivre l'histoire familiale et d'imposer un retour à une vinification traditionnelle basée sur le savoir-faire d'antan et des élevages exceptionnels. Axés sur des vins de Xérès très anciens, les vins n'ont pas été modifiés, clarifiés, filtrés, stabilisés ou sulfités. Bodegas Tradición produit des vins rares et authentiques. Depuis 2016, sa fille, Helena Rivero a pris la présidence du domaine familial légendaire et a remporté de nombreux prix internationaux. Les catégories officielles du Conseil régulateur de Jerez "VOS" (Very Old Sherry - 20ans) et "VORS" (Very Old and Rare Sherry - 30ans) ne sont données qu'à 0,2% de la production de l'appellation Jerez ! Très peu de domaines proposent un tel niveau d'excellence !

APPELLATION : DO Jerez-Xérès-Sherry
CÉPAGE : 100% Palomino Fino
TERROIR : Albariza (barajuelas) : Marne proche de l'océan Atlantique
RÉGION : Andalousie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 21%

ELEVAGE :
Le vin est d'abord élevé sous voile pendant 10 ans, puis il rentre ensuite dans une phase d'oxydation de 20 ans.

SERVICE :
Température de service 14-16°C
Conservation : plus de 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 96/100
"Cette cuvée offre le nez le plus complexe et subtil de tous les VORS. L'Amontillado est une évolution du Fino, d'abord élevé sous voile puis en milieu oxydatif. Les arômes sont nets, élégants et complexes, avec des notes puissantes mais subtiles de noisettes, d'épices, de tabacs, des bois nobles et de fruits secs. La bouche puissante montre un vin vif avec une forte salinité. Seulement 3 000 bouteilles produites par an."

ACCORDS :

Marinade de légumes à l'ail et paprika, légumes fermentés, morues, jerky de thon séché, sardines, canard laqué, asperges et artichaud, paëlla et risotto