



bodegastradicion.es

Bodegas Tradición

Cream VOS 20 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 !

APELLATION : DO Jerez-Xérès-Sherry

CÉPAGE : 70% Palomino Fino
30% Pedro Ximénes

TERROIR : Albariza : Marne et calcaire blanc

RÉGION : Andalousie

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 18,5%

SUCRE : 120gr/l

ELEVAGE :

Les deux cépages sont élevés séparément : Le Palomino est élevé en Oloroso 35 ans. Le Pedro Ximénes est passerillé puis élevé 6 ans. Seulement 1800 bouteilles produites par an.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service 14-16°C

Conservation : plus de 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robert Parker : 92+/100

"Un vin subtil qui apporte beaucoup de plaisir à la dégustation, le vin offre des arômes de pêche et de raisins secs et une bouche équilibrée avec le sucre bien intégré." - Luis Gutiérrez

ACCORDS :

Foie gras poêlé, fromages bleus, tarte tatin, crème brûlée, forêt noire, tiramisu, gâteau aux noix

