



[bodegastradicion.es](http://bodegastradicion.es)

# Bodegas Tradición

## Fino Viejo

### 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 :** 15%

### ELEVAGE :

Elevé sous voile en solera, fûts de chêne américain entre 10 et 12 ans. Seulement 3 000 bouteilles produites par an.

### SERVICE :

Température de service 14-16°C

Conservation : plus de 10 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 93/100

"Un pur exemple du terroir de Jerez, de son sol calcaire 'Albariza' et de sa proximité avec la mer. Un vin sous voile, tendre et sphérique qui se développe après un séjour dans le verre de quelques heures. Un style opulent, aux notes florales et épicées, la bouche et longue, avec une finale saline et amère."

### ACCORDS :

Gougères, gazpacho, huîtres, moules au chorizo, harengs marinés, risotto aux champignons, jambon fumé, spaghetti à l'huile d'olive et l'ail,

