



BODEGAS TRADICION

Espagne



bodegastradicion.es

Bodegas Tradición

Oloroso 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 (sol calcaire dur), vignobles au climat continental
RÉGION : Andalousie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 21,5%

ELEVAGE :

Le vin est élevé en phase oxydative pendant environ 8 ans avant d'intégrer la solera. Les fûts sont classés et entrent dans le système de sélection pendant 50 ans.

SERVICE :

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



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 95/100
"Un demi-siècle de garde confère au vin une concentration en glycérine et en extrait sec étonnante. C'est la proverbiale main de fer dans un gant de velours, Cet Oloroso est corsé et suit toujours la même ligne nette, élégante et précise.
Seulement 2400 bouteilles produites par an."

ACCORDS :

Haricots cuisinés à la graisse de canard, steak de thon grillé, joue de porc ibérique, aiguillettes de canard ragoût d'agneau, faisan braisé à la purée de marron, soufflé au chocolat noir, gâteau au miel et fruits secs, cigares

