

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestro Oloroso VORS 1730 es una joya fruto de años de envejecimiento en botas de roble americano. Potente en nariz y complejo y profundo en boca, satisface las mayores expectativas de quien lo prueba.



Ana Real, enóloga

**PRODUCCIÓN:** 1000 botellas

**VARIEDAD:** 100% Palomino

**CRIANZA:** 30 años de envejecimiento

**GRADO ALC.:** 22% Vol.

**Acidez total:** 9,00 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** menos de 10 g/L.

**ELABORACIÓN:** Los vinos de Jerez están elaborados con uva Palomino. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada.

Terminada la fermentación se seleccionan los mostos con mas cuerpo para la elaboración de nuestro oloroso. Inicialmente la graduación alcohólica natural es de 12 % Vol. Este vino del año se “ encabeza “ con alcohol vínico hasta una graduación de 17,5 % Vol.

El proceso de envejecimiento es mediante crianza oxidativa por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad.

Durante el largo periodo de envejecimiento de este oloroso, se produce un complejo proceso en el que se unen la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, llegando a alcanzar este vino los 22 % Vol de graduación alcohólica.

**NOTA DE CATA:** De color castaño oscuro y aspecto brillante. En nariz presenta una gran intensidad aromática, con aromas a frutos secos y profundas notas de madera y vainilla, propias de su largo período de envejecimiento. En boca es muy intenso, cálido y aterciopelado, presenta notas de frutos secos, vainilla, madera y ligeras notas de tabaco, con un final muy largo. Gran persistencia en boca.

**Vinos Bodegas Álvaro Domecq:** La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua

## LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.

## PUNTUACIONES Y OPINIONES

ANUARIO EL PAÍS  
92 pts.



ÁLVARO DOMEQ S.L.

**1730 OLOROSO VORS**

