

D.O. Jerez

Dirección: C/ Álamos, 23 - Jerez

Página web: alvarodomeccq.com

Enóloga: Ana Real

Año de fundación: 1999

Producción media anual: 180.000 botellas



ÁLVARO DOMECCQ S.L.

Origen: En el año 1999 Álvaro Domeccq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda en Jerez. Desde un principio, la compañía diseña una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, adquiriendo los más excelentes mostos que nuestros expertos eligen en las mejores bodegas del marco de Jerez. Este vino de mosto es criado en botas de roble americano por el tradicional sistema de soleras y criaderas de un modo totalmente artesanal. En el verano de 2007 el proyecto toma una nueva dimensión con su incorporación a Avanteselecta y ratificando una apuesta por la calidad.

La **zona de producción** de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" se limita al área conocida como el Marco de Jerez, en el noroeste de la provincia de Cádiz, aunque las bodegas ubicadas en los municipios de Jerez, Sanlúcar y Puerto Santa María pueden realizar el envejecimiento y expedición de los vinos de la denominación.

Variación: tan sólo se encuentran autorizadas por esta denominación tres blancas: Palomino – mayoritaria en la zona–, Pedro Ximénez y Moscatel.

Tipo elaboraciones : vinos generosos (Fino, Manzanilla, Amontillado, oloroso y Palo Cortado), generosos de licor (cream, pale cream, médium y dry), y los dulces naturales que son los Pedro Ximénez y el Moscatel.

Crianza: Este vino de mosto es criado en botas de roble americano por el tradicional sistema de soleras y criaderas de un modo totalmente artesanal.

Proceso elaboración: En las bodegas Álvaro Domeccq, el vino descansa ordenado según sus distintos grados de vejez. Las botas se alinean en hileras de tres o cuatro alturas, cada una de las cuales constituye una escala. Este sistema de crianza es dinámico y propio de las bodegas de Jerez.

Una vez realizada la recogida de la uva se transporta a los lagares, donde se descarga en unas cintas transportadoras para eliminar escobajos, hojas y racimos en condiciones no óptimas. Se realizan tres estrujados de los cuales sale: en el primer estrujado el jerez y la manzanilla, del segundo el vinagre y por último del tercero, el Brandy.

El mosto obtenido en las prensas pasa inmediatamente a depósitos verticales de acero inoxidable en los que se inicia la fermentación alcohólica antes de ingresar en el sistema típico de crianza aerobia del jerez y la manzanilla.

Vinos: 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 Reserva, Duque de Veragua.

Manzanilla LA JACA

 **ÁLVARO DOMEQ S.L.**

ENÓLOGA: Ana Real

PRODUCCIÓN TOTAL: 24.000 botellas

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Palomino

TIPO VINO: Manzanilla

VENDIMIA: septiembre

CRIANZA: edad media de unos 4 años de envejecimiento.

ELABORACIÓN: El vino fermentado se alcoholiza con alcohol vínico hasta una graduación de 15% vol. y se somete a crianza biológica bajo levadura de velo de flor en botas viejas de roble americano de unos 600 litros de capacidad mediante el sistema tradicional de Jerez, de solera y criaderas.

NOTA DE CATA:

Brillante, de color amarillo muy pálido, con reflejos verdosos. Su aroma de notas aceitunadas es suave. Cuenta con una fragante nariz punzante que presenta ligeras notas de almendra y recuerdos de olores marinos. Es ligera, fresca, muy sabrosa, cálida y seca y con buen final.

MARIDAJE:

Gambas, boquerones en vinagre, mojama, arroz de marisco, salmorejo o pescaíto frito.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.50 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2015	90 pts
GUÍA PROENSA 2014	94 pts.
ANUARIO EL PAÍS 2015	90 pts.
PREMIOS MEZQUITA 2013	Medalla de Oro
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014	Commended

HISTORIA DE LA BODEGA

En el año 1999 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, adquiriendo los más excelentes mostos que nuestros expertos eligen en las mejores bodegas del marco de Jerez.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Álvaro Domecq
D.O. Manzanilla de San Lucar
VARIEDAD 100% Palomino
CRIANZA 4 años de envejecimiento
ENÓLOGO Ana Real