

Bodegas SERDIO

JEREZ – XÉRÈS – SHERRY

Oloroso VORS

El oloroso VORS es un vino que, en una clasificación inicial en nariz de mostos, por estructura y madurez fenólica se destina para este uso. En este caso desde el inicio su crianza es completamente oxidativa, comprendiendo una vejez promedio de 50 años en el sistema de criaderas y soleras.

El afinado y crianza durante ese periodo, al no existir velo de flor, nos da como resultado un vino muy potente y aromático que hace de él un compañero ideal para cualquier armonía gastronómica comprometida.

EL oloroso VORS Serdio es un producto que se embotella en rama, sin ningún proceso de filtración ni estabilización para no perder ninguna de sus cualidades y poder llegar al consumidor en toda su plenitud y tiene una producción máxima de 400 botellas por saca.

CATA ORGANOLÉPTICA

En la fase visual es un vino de color caoba cobrizo, más oscuro debido a su prolongada crianza.

En nariz se presenta muy limpio con aromas de nueces, frutos secos, notas balsámicas, toques de fruta escarchada, cacao y madera noble.

En boca es sabroso, fino y directo, con una persistencia muy prolongada, favoreciendo un final secante.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Para su maridaje es un vino que combina perfectamente con todo tipo de carnes a la parrilla, caza, pescados grasos, estofados, setas y quesos muy curados.

Una vez abierta la botella puede permanecer en buen estado durante varios meses teniendo en cuenta que hay que conservarlo en un lugar seco y fresco.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 21°

Acidez volátil: 1,12 gr/l

Acidez total: 7,61 gr/l

Vejez promedio: 50 años



BODEGAS SERDIO

Pza. de la Merced 1, 11404 Jerez de la Frontera - España