

S H E R R Y J E R E Z
D O X E R E S

MANZANILLA

DENOMINACIONES
DE ORIGEN



Mapa de la Denominación de Origen



Média 17,3°C

Invernos suaves

Verões calorosos, 40°C

600mm chuva anuais
concentrados no outono e
inverno

3,2 mil horas de sol anuais

Solos de albariza, com
grande capacidade de
retenção de água



Muestra de las tres tierras de la DO: arenas, albariza y barros.
Image 3 of 3



Palomino Fino e Palomino Basto (de Jerez) 95% vinhedos
Brotação no fim de março e maturação no início de setembro.
Acidez suave, não apta para vinhos tranquilos, colhida com min. 10,5% vol.
Rendimento médio de 80 Hl por hectare



Pedro Ximenes e Moscatel

Maturam com grande quantidade de açúcar e são submetidas aos processo de **soleo**

Entre 3600 e 4200 plantas por Ha

Jerez Estilos

Secos

Obtidos a partir do mosto gema:

Fino – seco e fortificado até 15% vol. com mínimo 3 anos de envelhecimento sobre véu de leveduras, *crianza biológica*.

Manzanilla – mesmas condições de elaboração com *crianza* em Sanlúcar de Barrameda, com influência marítima

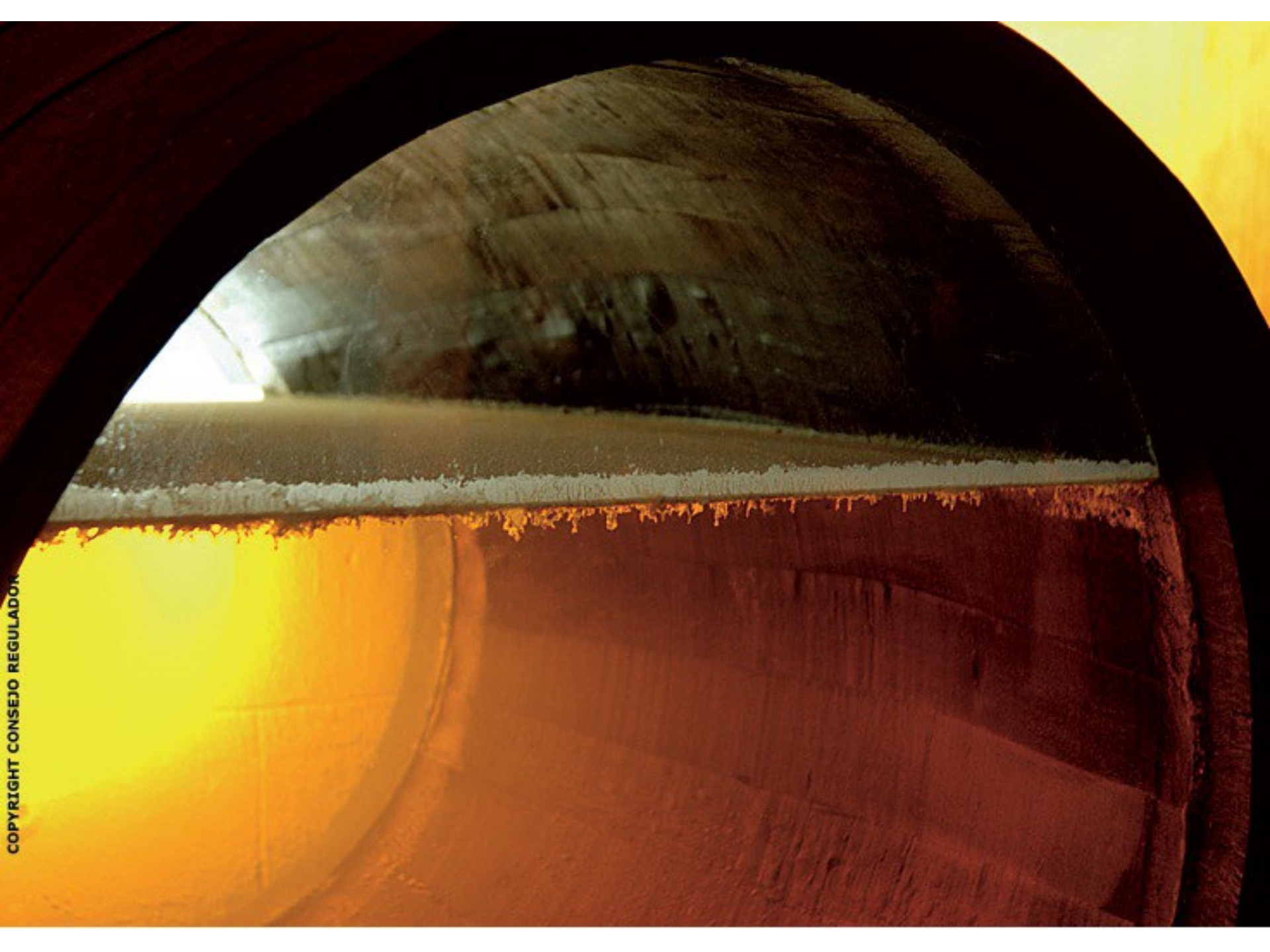
Manzanilla Pasada – com envelhecimento superior a 6 anos, que aos poucos deteriora o véu e dá leves toques de oxidação.

Obtidos a partir do mosto de segunda gema:

Amontillado - seco e fortificado entre 16 e 22% vol. com envelhecimento parcial sobre véu seguido de *crianza oxidativa*

Oloroso - seco e fortificado entre 17 e 22% com envelhecimento exclusivamente oxidativo.

Palo Cortado – estilo raro, se assemelham a amontillados no aroma e olorosos no paladar.

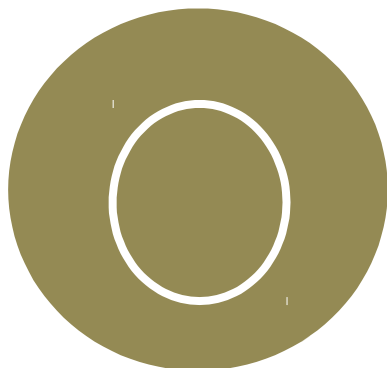






Fino

Primeira classificação antes da adição de aguardente



Oloroso

Segunda classificação entre 6 meses e 1 ano



Palo cortado

Vinhos armazenados em “botas” de 500 litros de carvalho americano



Aguardentação de mosto branco para a paragem da fermentação.

PX – muito doce, a partir de uvas sobremaduras e passerizadas (entre 7 e 15 dias), fortificado de 15 a 17⁰% vol.

Moscatel de Alexandria – doce, processo similar o PX, passerização menos intensa.

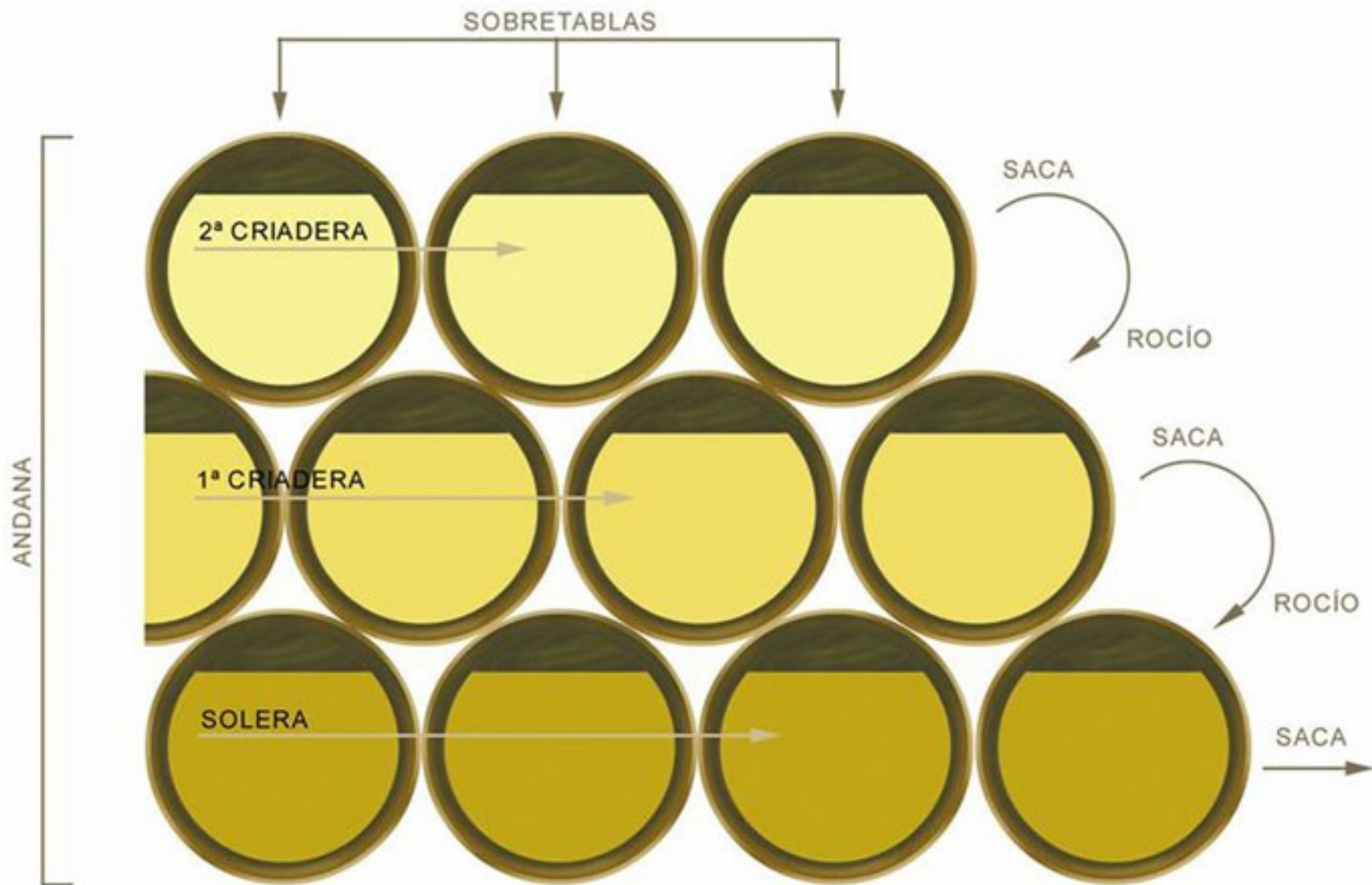
Pale cream – doce, finos adicionados de mosto

Medium – doce, amontillado adicionado de Vinho doce natural de PX ou Moscatel

Cream – doce, oloroso adicionado de Vinho doce natural de PX ou Moscatel









Arquitetura das bodegas favorecendo a ventilação das brisas húmidas

