

LA SACRISTÍA DE ROMATE – OLOROSO – JEREZ XÉRÉS
SHERRY – VINOS VIEJOS – EMBOTELLADO Y ELABORADO
POR SÁNCHEZ ROMATE HNOS. S.A. – LEALES, 26, JEREZ DE
LA FRONTERA - ESPAÑA 20 %
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
JEREZ XÉRÉS SHERRY
EL COMITÉ DE CATA DE ESTE CONSEJO HA CALIFICADO
ESTE VINO COMO DE VEJEZ SUPERIOR A 30 AÑOS Y
CALIDAD EXCEPCIONAL
VORS – VINO OPTIMUM RARE SIGNATUM N° 728028

Este vino generoso, elaborado con uvas Palomino Fino, ha sido criado y envejecido en botas de roble americano durante más de treinta años, de acuerdo con el tradicional sistema jerezano. Destaca por su tono caoba y su elegante bouquet. En la boca resulta suave, con el gusto de las más añejas soleras.

This generous wine made from Palomino fino grapes has been matured in American oak casks for over 30 years according to the method traditionally applied in Jerez. It is outstanding for its dark mahogany tones, its wainut aroma bouquet. In the mouth it is smooth, flavour gained from the long ageing process.

EXAMEN VISUAL: un excelente castaño oscuro con reflejos anaranjados invade la copa para el vino dulce.

EXAMEN OLFATIVO: nueces, miel, higos secos, almendras amargas, cueros, tabaco, etéreo, chocolate blanco. Fantásticamente atractivo a la nariz como el perfume de una modelo de Armani cuando se retira, abandonando su público, de la pasarela de su desfile de moda.

EXAMEN GUSTATIVO: la fuerte sensación alcohólica y el cierre con nueces son los dos aspectos determinantes al paladar. Vino bastante seco que no corresponde exactamente a su tipología. Se supone por elección del *master blender*, sino habría que mover críticas a este producto enológico andaluzo. La persistencia gustativa es de 6/7 segundos. Seguramente un vino de saborear delante la monotonía del televisor y la tediosidad de los programas televisivos italianos.

COMBINACIÓN COMIDA-VINO: chocolate dulce con buena persistencia gustativa

OPINIÓN PERSONAL : el entusiasmo de la nariz se pierde en la boca, porque en vez de ser un vino dulce, se halla un vino seco. Vino bien hecho y sin defectos, pero un vino para tratar con delicadeza y con tino por su grande nota alcohólica. Se podría hasta definir como la respuesta española a la *Vernaccia di Oristano* (Cerdeña – Italia).