

FICHA TÉCNICA

FINO LAGAR DEL CERRO

SANTIAGO JIMÉNEZ PANADERO

D.O. Montilla - Moriles, España

Vino generoso natural, sometido a crianza bajo velo de flor, mediante el Sistema de Criaderas y Solera en botas de roble americano, durante unos 70 meses.

Procede de viñedos propios de la familia, cultivados en la Sierra de Montilla, subzona de superior calidad de la Denominación de Origen. Viñedos situados en las Parcelas Rosales, Cerro Macho y Tres Picos.

Este vino fino procede de la Sacristía "Santiago Jiménez Panadero" del Lagar Los Raigones, de botas centenarias exclusivas cuidadas por la Familia Jiménez Luque-Romero con especial esmero.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino
GENEROSO FINO

Variedad
100% PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol
15% Vol.

Elaboración

Elaborado con uva procedente de la finca "Los Raigones".

Graduación alcohólica natural de 15° sin necesidad de encabezado.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Primer trasiego a "tinajas" (vino de sobretablas).

Segundo trasiego a botas centenarias de roble americano, donde comienza la crianza biológica o bajo velo de flor.

Crianza dinámica mediante el Sistema de Criaderas y Solera,



75cl.

400 botellas
anuales



7 - 8 °C



Quesos, ibéricos y
jamón, así como
carnes de caza,
arroz y calderetas.



Pálido y limpio aunque no brillante. Destellos verdosos muy elegantes. Se embotella directamente de la bota, en consecuencia, pueden aparecer precipitados naturales en el fondo de la botella y pequeñas partículas blancas de velo de flor.



Nariz intensa y fresca, aparece la almendra, levadura y avellana.



Punzante, salino, levemente amargoso y fragante al paladar. Ligero fondo mineral, que viene determinado por el clima, suelo y altitud de los pagos de los que procede, 100% Sierra de Montilla.



FAMILIA JIMÉNEZ
Sierra de Montilla



* Tiempo de consumo: Quince meses a partir de su fecha de embotellado.

** Mantener a temperatura constante de 15 a 18 °C. Consumir una vez abierta la botella, por ser un vino muy sensible a la oxidación.