



BARÓN

MICAELA

Medium

Tipo de Vino: Generosos de Licor.

Variedad de Uva: Pedro Ximenez-Palomino Fino.

Denominación de Origen: Jerez-Xérèz-Sherry.

Vejez Promedia: 4-5 años.

Elaboración y Crianza: El Medium es un vino generoso de licor elaborado a partir de una mezcla o "cabeceo" de un vino generoso con un vino dulce natural. Los vinos base para el cabeceo suelen ser bien amontillados o bien vinos que, aunque hayan sido fundamentalmente envejecidos mediante crianza oxidativa por un periodo de 4-5 años, han tenido igualmente un cierta crianza biológica.

Características Físico -Químicas:

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Azúcar: 45-115gr/l.

Acidez Total: 4,00-5,00 gr/l.

Acidez Volátil: 0,5-0,7 gr/l.

Características Organolépticas: De color caoba oscuro, ribete yodado y lagrima densa que tiñe la copa. En nariz muestra pasificados, torrefactos, notas amieladas y licorosas.

En boca tiene una entrada con cierta densidad, buena conjunción de dulzura y acidez y predominio de pasificados y tostados.

Maridaje: Quesos Azules(Cabrales, Gorgonzola, Stilton, Roquefort)Postres y Helados (Tarta de Queso, Helados de Turrón y Vainilla y Chocolate Negro) Panacotta, Helado de Mascarpone, Cremoso de Café y Chile Mexicano.

Conservación y recomendaciones: Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, Servir entre 15-18°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo