



## Fino Muy Seco

### Expertise

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Rebsorten:</b>          | 100 % Palomino Fino |
| <b>Anbaugebiet:</b>        | Jerez               |
| <b>Alkohol in % Vol.:</b>  | 15,00               |
| <b>Restzucker in g/l:</b>  | 2,0                 |
| <b>Geschmacksrichtung:</b> | muy seco            |

### Charakter

Blassgelb. In der Nase zart mit ausgeprägten Spitzen, Mandel-  
aromen und deutliche Noten seines Ausbaus unter der "Flor". Im  
Mund sehr trocken, elegant, leicht am Gaumen und mit maritim sal-  
zigen Reminiszenzen.

### Passt gut zu

salzige Knabbereien, Melone mit Schinken und mildem Käse

### Beschreibung

Die Suite Valdivia stellt einen Fächer von verschiedenen Stilen von Weinen aus Jerez dar mit authentischem Charakter, großer Intensität im Aroma und sehr klarer Typologie. Ihre Einstufung befindet sich auf der gehobenen Qualitätsstufe, und ihre Reifezeit liegt größtenteils weit über dem Durchschnitt.

Der Ursprung dieses Weins liegt an der Küste. Seine Soleras wurden von familiären Bodegas erworben, die ihre Tätigkeit Ende des 19. Jahrhunderts aufgenommen hatten. Der Einfluss des Meeres und somit die Ausbildung der für die biologische Reifung verantwortlichen Hefen verleiht dem Fino Valdivia seine besonderen Eigenschaften. Die Moste der ersten Pressung werden einzig und allein zur Herstellung des Finos eingesetzt. Sie werden mit nur wenig Druck gekeltert um leichte Weine mit einem niedrigen Oxidationspotential zu erhalten.

In der Bodega angekommen, werden die Weine in den Hallen untergebracht, die nach Süd-Südwesten ausgerichtet sind, um die feuchten, frischen Winde des Atlantiks zu empfangen, die so wichtig für die Ausbildung der Hefen sind. So entstehen sehr weiche, vielschichtige und ausgeglichene Weine.

### Produktionsverfahren

- Die Weinlese gebinnt üblicherweise Ende August, wenn die Palomino Traube ihren optimalen Reifegrad erreicht hat und dehnt sich auf die folgenden 3 oder 4 Wochen aus. Die Lese und der Transport werden mit größter Sorgfalt vollzogen damit die Beeren heil und nicht angequetscht in die Kelter kommen.

- Um den neuen Wein zu erhalten, kommt fortschrittlichste Technologie zur Herstellung trockener Weißweine zum Einsatz. Somit wird eine größtmögliche Qualität erzielt, die sich bei folgenden Maßnahmen konkretisiert:

- Entrappung der Trauben.

- Schnelles Abtropfen des Mostes und Trennung der verschiedenen Qualitätsfasern. Für die Herstellung der durch die Ursprungsbezeichnung D.O.Jerez/Xérès/Sherry geschützten Weine werden von 100kg Trauben nur 70 Liter Most benutzt; dabei werden die Moste aus der Pressung automatisch getrennt.

- Klärung der Moste durch statische Entschlemmung.

- Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 u 20°C mit Nutzung ausgewählter einheimischer Hefen bis zur gänzlichen Umwandlung des Zuckers. So wird ein zarter Weißwein gewonnen mit einer Graduierung zwischen 11° und 12° Alkohol, der absolut trocken ist. Der neue Wein verbleibt solange in den Fermentationsbehältern, bis er durch Dekantierung transparent und frei von festen Partikeln bleibt. Während dieser Zeit entwickelt sich aus den Hefen auf der Oberfläche ein Film - auch "Schleier" genannt - der in Spanien den Namen "Flor" (Blume) erhält.

- Die erste Klassifizierung basiert auf einer Geschmacksprobe und einer physich-chemischen Analyse, um zu entscheiden wie die verschiedenen Weine weiterhin ausgebaut werden; biologisch bzw. unter Sauerstoff-Ausschluss oder oxidativ d.h. unter Einfluss von Sauerstoff.

Die edelsten Weine - sauber, hell und leicht - werden hauptsächlich dem Ausbau der Finos zugeführt.

- Trennung. Der saubere Wein wird von den abgesunkenen Reststoffen getrennt.

- Verstärkung. Die Weine, die als Finos klassifiziert sind, werden in der ersten Phase ihres Ausbaus mit Weinalkohol auf 15° Alkohol verstärkt.

- Erste Ausbauphase: "Sobretablas" (Jungweine).

Finos im biologischen Ausbau unter dem Schleier der "Flor".

- Die zweite Klassifizierung basiert ebenfalls auf einer Geschmacksprobe und einer physich-chemischen Analyse, um den Ausbaustil zu bestätigen oder zu ändern.

-Eingliederung in die erste Stufe des biologischen dynamischen Criadera-Soler-Ausbauverfahrens