

CLAVES DE LOS VINOS DE JEREZ



UN VINO BLANCO MUY ESPECIAL

Los Vinos de Jerez son esencialmente vinos blancos con crianza. Presentan una extensa gama de colores desde el pálido hasta el oscuro.

Por tanto, ante dudas de cómo servirlos sigue las mismas premisas que con otros vinos blancos y disfrútalos en copa de vino blanco y fríos.



ELABORACIÓN SINGULAR

Los vinos se elaboran siguiendo el tradicional Sistema de Criaderas y Solera, un sistema de crianza que ensambla vinos de diferentes añadas.



SON VINOS INTENSOS

Potentes, complejos y sabrosos.



D.O.P. JEREZ, XÉRÈS O SHERRY

Todos estos nombres son lo mismo, en distintos idiomas. Tienen su origen en distintas etapas históricas de una de las zonas vitivinícolas más antiguas del mundo.



TRES TIPOS DE UVA BLANCA

Uva Palomino para los vinos secos. Uva Pedro Ximénez y Moscatel para los vinos dulces.



CRIANZA

La crianza es la evolución del vino en botas (barricas) de roble americano y definirá su perfil organoléptico. Existen dos tipos de crianza:

Crianza biológica: crianza bajo velo de flor.

Crianza oxidativa: crianza sin velo de flor.

Flor: tipo de levadura que transforma y enriquece el vino, protegiéndolo de la oxidación. El velo de flor es uno de los milagros enológicos del Vino de Jerez que más admiración despierta.



D.O.P. MANZANILLA, SINGULARIDAD EXTREMA

El microclima de Sanlúcar de Barrameda favorece la crianza biológica del vino.

Por eso, tiene su propia Denominación de Origen: D.O.P. Manzanilla.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO
CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM





UN TERRITORIO PRIVILEGIADO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestros productos con Denominación de Origen Protegida se caracterizan por estar elaborados de una manera genuina y tradicional con unas condiciones ambientales de suelo y clima únicas, lo que les otorgan un valor diferencial reflejado en **los sellos de calidad europeos**.

DD.OO. Vinos de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez:

Los **Vinos de Jerez y Manzanilla** con sus 3.000 años de tradición son una de las grandes joyas de la enología universal. El sistema tradicional de Criaderas y Solera, las distintas variedades de uva, un suelo prodigioso y el tiempo son los ingredientes que hacen de estos vinos un fenómeno de la naturaleza excepcional, que dan como resultados unos productos únicos.

Son vinos perfectos para toda ocasión, desde el aperitivo hasta la cena y desde la cocina tradicional a la vanguardista.

El **Vinagre de Jerez** es un condimento de extraordinaria calidad que se elabora exclusivamente a partir de los Vinos de Jerez, de los que hereda sus cualidades y matices. El Vinagre de Jerez se envejece de igual modo siguiendo el tradicional **sistema de Criaderas y Solera**.

Los **mejores chefs y sumilleres a nivel internacional** escogen estos vinos y vinagres debido a sus posibilidades gastronómicas infinitas y porque **los consideran perfectos** acompañantes de sus platos.

Descubre las distintas variedades, maridajes y usos gastronómicos y déjate sorprender por lo diferente.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO
CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM

