

VERMOUTH AND WINES | SHERRY

## OLOROSO EMPERATRIZ EUGENIA

LUSTAU | SPAIN



**50 cl / 20°**

**Product type:** Sherry

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Case:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Lo Sherry Oloroso è un vino che, in base alla sua struttura, dopo la vinificazione viene destinato all'invecchiamento ossidativo, i vini di base vengono selezionati da degustatori esperti, tutto però inizia dalla vendemmia, gli elementi che influiscono su questa selezione sono: la pressatura più leggera, tendenzialmente destinata ai fino mentre la seconda pressatura agli Oloroso; e l'intestità del mosto, come avviene la fermentazione. Dopo aver analizzato il vino in laboratorio e in seguito all'approvazione dei degustatori avviene la fortificazione con alcol di vino per raggiungere almeno i 17 gradi. Da qui i vini vengono trasferiti nelle botti e iniziano l'invecchiamento. Con la fortificazione a 17° si rende impossibile la formazione del flor e cambia nettamente la strada che andranno ad intraprendere questi sherry durante l'invecchiamento: non essendo presente il velo protettivo che evita il contatto con l'ossigeno, inizierà un processo di maturazione di tipo ossidativo.

### HOW DO I DRINK IT?

Un ottimo fine pasto anche servito a temperature più basse o con un grande cubo di ghiaccio.

