

XXXVI Semana Universitaria del Vino

Viernes 28 de abril de 2023 Vinos Generosos

Vino Nº 1: *Alvear Fino CB (Alvear):*

D.O. Montilla Moriles

Variedades: Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 14,5 %

Crianza: crianza biológica
(velo de flor) durante más de

6 años en botas de roble

americano mediante el

tradicional sistema de

criaderas y soleras con

sacas y rocíos periódicos.

Vino Nº 2: *Tío Pepe (González Byass):*

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino Fino

Grado alcohólico: 15 %

Crianza: crianza biológica.

Como mínimo reposa 4 años en bota de

roble americano siguiendo el

sistema tradicional de criaderas y

soleras.

Vino Nº 3: *Amontillado NPU (Bodegas Sánchez Romate):*

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino Fino

Grado alcohólico: 19 %

Crianza: periodo inicial de
crianza biológica bajo velo
de flor seguida de crianza
oxidativa.

Vino Nº 4: *Don Zoilo Amontillado 15 años*
(Bodegas Williams & Humbert):

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino

Grado alcohólico: 19 %

Vino Nº 5: *Don Zoilo Palo Cortado en rama 15 años*
(Bodegas Williams & Humbert):

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino

Grado alcohólico: 19,5 %

Vino Nº 6: *Regente Palo Cortado (Bodegas Sánchez Romate):*

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino

Grado alcohólico: 20 %

Crianza: 15 años de crianza media.

Vino Nº 7: *Don Zoilo Oloroso en rama 15 años*
(Bodegas Williams & Humbert):

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino

Grado alcohólico: 19 %

Vino Nº 8: *Oloroso Catón (Alvear):*

D.O. Montilla Moriles

Variedades: Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 19 %

Crianza: crianza oxidativa, en botas
viejas de roble americano, por el sistema
de criaderas y soleras con sacas y rocíos,
hasta completar una edad media de, al
menos, 20 años.

Vino Nº 9: *Cream Iberia (Bodegas Sánchez Romate):*

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedades: Palomino y Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 18 %

Crianza: 8 años de crianza oxidativa por
el sistema de criaderas y soleras.

Vino Nº 10: *PX Montilla Moriles (DO Montilla Moriles):*

D.O. Montilla Moriles

Variedades: Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 15 %.