# Viña Corrales Fino (Saca 2023)

Robe jaune d'or lumineuse. Un bouquet intense et complexe d'herbes séchées, de craie, d'embruns et d'iode. En bouche, ce fino se révèle puissant et structuré, tout en affichant néanmoins une fraîcheur inattendue. La finale longue dévoile des nuances salées.

| | |
|---|---|
| Producteur | Bodega San Francisco Javier |
| Type d'article | Sherry |
| Pays | Espagne |
| Région | Jerez/Sherry |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 15.0 % |
| Température de consommation | 6° - 8° |
| Conservation | 8 années |
| Cépages | Palomino Fino |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 5271303 |
| Avis | James Suckling 97/100<br>Robert Parker 96/100 |

## Vinification

Le xérès fino est élevé en fût, ce qui lui permet de développer une couche de levures en surface, appelée «flor». Cette couche protège le vin de l'oxydation et lui procure ses arômes caractéristiques de levain. L'élevage est réalisé selon la technique de la solera. Ce système consiste à empiler les fûts les uns sur les autres en six rangées dans la cave. C'est dans la rangée inférieure, baptisée solera, que l'on tire chaque année le vin destiné à la mise en bouteille, bien que les fûts ne soient alors vidés qu'à 14%. Cette quantité est ensuite complétée avec les fûts de la rangée directement au-dessus, et ainsi de suite pour chaque rangée. Le Viña Corrales est mis en bouteille sans filtrage.

## Terroir

Les vignes proviennent du cru Viña Corrales, dans la zone de Pago Balbaína. Elles poussent sur les sols albarizas, typiques de Jerez. Ces sols crayeux ont la capacité particulière de pouvoir stocker de l'eau pendant très longtemps, ce qui est primordial dans une région aussi chaude que l'Andalousie.

## Histoire

La Bodega San Francisco Javier est le projet commun de Peter Sisseck, de Dominio Pingus, et de Carlos del Rio, de l'Hacienda Monasterio. Peter Sisseck considère le xérès fino comme étant le plus grand vin blanc d'Espagne. Pour lui, ce projet est la réalisation d'un rêve. Avec Carlos del Rio, il a trouvé le partenaire idéal pour cette aventure, puisque les deux hommes sont unis par un long partenariat au sein de l'Hacienda Monasterio et que cette dernière a été fondée par la famille Gonzalez Byass, véritable dynastie du xérès.

L'objectif de ce projet est de produire un xérès fino dont le caractère d'origine est parfaitement mis en valeur. A cette fin, les deux hommes ont acquis 10 hectares de vignobles ainsi qu'une solera déjà établie, qui est désormais alimentée progressivement avec du vin produit par leurs soins.