



Viña Corrales Fino (Saca 2025)

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Giallo dorato brillante nel calice. Bouquet intenso e complesso di erbe essiccate, creta, brezza marina e iodio. Al palato questo Fino risulta potente e strutturato, presentando allo stesso tempo un inaspettato carattere fresco. Il finale è lungo e rivela accenti salini.

Produttore	Bodega San Francisco Javier
Categoria	Sherry
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	8 anni
Vitigni	Palomino Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322675
Adatto a	Formaggi stagionati, Trockenfleisch, Tapas
Valutazioni	Robert Parker 97/100

Vinificazione

Il Fino Sherry viene affinato in botte, dove sviluppa uno strato di lieviti sulla superficie, chiamato «flor». La flor protegge il vino dall'ossidazione e gli conferisce il caratteristico aroma di lievito. L'invecchiamento avviene con il metodo solera, che prevede l'impilaggio delle botti su 6 file. Il vino da imbottigliare viene prelevato ogni anno dalla fila più in basso, detta solera, ma senza superare mai il 14 per cento della capacità delle botti, che vengono poi rabboccate con il vino della fila immediatamente successiva, e così via via per ogni fila. Il Viña Corrales viene imbottigliato non filtrato.

Terroir

Le uve provengono dal vigneto Viña Corrales, situato nel grande appezzamento di Pago Balbaína, e crescono sui terreni Albariza tipici di Jerez. Si tratta di terreni argillosi, caratterizzati dall'alta capacità di immagazzinare acqua a lungo, fattore essenziale nella calda Andalusia.

Storia





La Bodega San Francisco Javier è un progetto congiunto di Peter Sisseck di Dominio Pingus e Carlos del Rio di Hacienda Monasterio. Sisseck ritiene che il Fino Sherry sia il più grande vino bianco di Spagna e con questo progetto sta realizzando un sogno. In Carlos del Rio ha trovato il partner ideale per questa joint venture: da un lato, i due giovani infatti di una lunga collaborazione alla Hacienda Monasterio, mentre dall'altro, Carlos del Rio proviene dalla dinastia dello sherry Gonzalez Byass.

Lo scopo del progetto è produrre il Fino Sherry concentrandosi sul carattere della sua origine. I due hanno pertanto acquisito 10 ettari di vigneti, nonché un sistema solera già affermato, che oggi viene gradualmente alimentato con vino di produzione propria.

