

## Callejuela oloroso <el cerro> 0,5



De gebroeders Blanco stammen af van een wijnbouwer die op de klassieke manier zijn druiven produceerde en aan de coöperatieve verkocht. Gezien het minimum van duizenden vaten die bodegas moesten aanhouden om zelf een wijn te mogen commercialiseren, was het voor hen onmogelijk om zelf hun wijn op de markt te brengen. Dus bleven ze leverancier van druiven. Wanneer deze limiet verlaagde tot een paar honderd vaten, besloten ze zelf de wijn te commercialiseren, wat ze ook deden vanaf 2015, met 28ha eigen wijngaarden, verdeeld over 3 pagos: La Callejuela (Sanlúcar de Barrameda – zeer maritiem klimaat), Añina (tussen Sanlúcar en Jerez – tussen maritiem en continentaal), Macharnudo (in Jerez – continentaal klimaat) Oloroso Oloroso is verouderd in afwezigheid van flor, op een oxiderende manier en vertrekt van een selectie van zwaardere, meer volledig gestructureerde most dan een Fino of Manzanilla (soms een tweede persing van druiven). Traditioneel zouden de basiswijnen na fermentatie in vaten worden beoordeeld, maar zoals tegenwoordig gebeurt dit in stalen containers, zodat er veel minder variatie is. Om een Oloroso te maken, wordt de basiswijn verrijkt tot 17 of 18 graden, wat het voor florestruiken onmogelijk maakt om in deze vaten te overleven. Vanwege de verdamping die bekend staat als merma (ongeveer 3-5% in volume per jaar), zal de resulterende Oloroso meer geconcentreerd groeien en rond de 20-24 graden.

## KARAKTER

---

Land	Spain
Regio	Andalucía
Appelatie	Oloroso DO
Bewaar pot.	2 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Druiven	100% palomino fino

---

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Een intens rijke en gelaagde Oloroso-wijn. Traditionele tonen van rokerige hazelnoten, verbrande sinaasappelschil, karamel en geroosterde boter, maar met een intense zoute rand en spanning die niet typisch is voor Oloroso. Ongelofelijk droog,

## VINIFICATIE

---

Gefermenteerd in roestvrij staal en onmiddellijk versterkt tot 18%, om geen flor te ontwikkelen, wordt deze intens gelaagde en gestructureerde Oloroso vervolgens gedurende 25 jaar in het solera-systeem verouderd.

## OVER DE WIJNGAARD

---

Handgeplukt begin september, twee weken na de meeste boeren, om maximale rijping en maximale retentie van de kalkrijke albariza-bodem te garanderen. De druiven zijn afkomstig van alle drie de wijngaarden en worden voor de pers gemengd.

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

Heerlijk bij rijke en vette jachtvogels, eenden, vlees, pittige stoofschotels, oude koemelk, stukjes pure chocolade, gemengde noten, een open haard.