

Juan Piñero Palo Cortado Great Duke

Bodegas Juan Piñero was een Almacenista die zijn wijnen verkocht aan bodega's Argüeso en La Gitana. Vanaf 2013 zijn ze zelf gaan bottelen. Ook namen zij de voorraden en oude merk Maruja Manzanilla van Bodegas Terry over.

De bodega ligt in het midden het stadje Sanlúcar op de Calle Traslolsa vlak bij de rivier de Guadalquivir. Om zoveel mogelijk smaak te behouden worden de wijnen maar zeer zacht gefilterd.

Palo Cortado is een sherry die rijpt onder flor, welke gaandeweg verdwijnt. Het proces van het verdwijnen van de flor geschiedt op natuurlijke wijze. De smaak is het beste te plaatsen tussen een Amontillado en een Oloroso. Hiermee bedoelen we de dat Palo Cortado de elegantie van een Amontillado en de kracht van een Oloroso heeft.

De druiven komen allemaal van één wijngaard van Ibarizabodem (kalk) in Sanlúcar; een single vineyard dus.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Appellatie:	DOC Jerez-Xérès-Sherry
Wijngaard(en):	Single vineyard (Pago del Hornillo) op Ibarizabodem net boven het stadje Sanlúcar de Barrameda.
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ramiro Ibáñez
Rijping:	12 jaar op Amerikaans eiken vaten in een 13-vats criadera systeem, waarvan 1-2 jaar onder flor.
Stijl:	Delicaat, complex
Neus:	Notig, hints van amandel en hazelnoot, rokerig met wat hout en toffee-tonen. Op het laatst wat frisse tonen van citrus(sinaasappel)-schil.
Mond:	Gedroogd fruit, vijgen, wat specerijen zoals peper en gember, een klein bittertje. Lange afdronk met een fijne zuurgraad en licht zilte toets.
Spijs:	Gerijpte kazen, gedroogd fruit, bouillons, wit vlees, gestoofde kalfswang, ossenstaart.
Houdbaarheid:	Na opening donker en koel bewaren tot 2 weken na opening
Website Producent:	www.bodegasjuanpinero.com

