Vinófilos



La Barajuela Raya 2016 - 37,5cl



Precio:

37,01 €

Resumen:

Botella de 37,5cl - En Jerez, los vinos que no son ni Palo Cortado ni Palma, pero tenían "gordura" se les llama Raya. Muy aromática y exuberante. Goloso en boca y amargo, sin restos de azúcar. Esta Raya de Luis Pérez es el reflejo perfecto de este estilo.

Características:

Añada: 2016 Países: España

Formato: 37,5 cl / 0,375 L

Uva: Palomino

Temp. mínima (°C): 12 Temp. máxima (°C): 14

Graduación: 16

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

En el Jerez almacenista del siglo XIX, se consideró necesario envejecer sus vinos de una forma reglada para facilitar la interpretación de los vinos en mercados exteriores. Así nació la clasificación de los vinos jóvenes, que debía proceder de un componente cercano al ente viticultor, ya sea una clasificación de suelos o de madurez en viña. Así surgen las clasificaciones de Palma, Cortado y Raya.

Las Palmas proceden de las uvas más verdes, de menor grado y mayor capacidad para llevar a cabo la crianza bibliogica. Sind crianza bibliogica. Por último las Rayas, que surgirían de una uva sobremadura que daría lugar a vinos con aroma a vendimidas tardías atradicios almente conocidos como Jerezanos.

Las Palmas de Gran Canaria

La Orotava, Tenerife



