Vinófilos

La Barajuela Raya 2016 - 37,5cl



Precio:

37,01 €

Características:

Añada: 2016
Países: España
Formato: 37,5 cl / 0,375 L
Uva: Palomino
Temp. mínima (ºC): 12
Temp. máxima (ºC): 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 biológica. Los Cortados provenían de uvas muy maduras con un marcado carácter oxidativo que dificultaría la crianza biológica. Por último las Rayas, que surgirían de una uva sobremadura que daría lugar a vinos con aroma a vendimias tardías, tradicionalmente conocidos como Jerezanos.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Vinófilos

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.