

Tipología de los vinos de Jerez

Revista

Aunque algunas bodegas de Jerez están volviendo al sistema de añadas, los vinos de Jerez se distinguen, no por la añada o milésima, sino por los diferentes tipos : El Fino es de color pajizo o dorado, aroma punzante y delicado (almendrado), seco y ligero al paladar, con crianza "en flor", y con una graduación sobre 15º. La Manzanilla también de color pajizo, tiene un aroma punzante, seco y ligero al paladar, con crianza "en flor" exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Su graduación alcohólica es sobre 15º. Los Amontillados son de color ámbar, con aroma punzante y atenuado (avellanado). Suaves y ligeros al paladar. Su graduación alcohólica oscila sobre los 17,5º. El Oloroso es inicialmente seco, de color ámbar a caoba, con aroma muy acusado como indica su nombre. Tiene mucho cuerpo (nuez). Su graduación alcohólica es sobre 18º. El Palo cortado es un vino de color caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Conjugas las suaves, delicadas y punzantes características del Amontillado y la vinosidad y gordura del Oloroso. Son vinos difíciles de encontrar porque la mayoría de las viñas que producían uvas idóneas para su crianza desaparecieron con la Filoxera de 1894. Su graduación alcohólica es sobre 18º. Pale Cream. Es un vino suave, de color pálido, aroma punzante y delicado (dulce). Su graduación alcohólica es sobre 17,5º. El Cream es un vino dulce, obtenido a partir del oloroso, de color oscuro. Tiene aroma punzante y atenuado, de mucho cuerpo. Su graduación alcohólica es sobre 17,5º. Por último el Pedro Ximénez es un vino de color caoba oscuro, con profundos aromas de pasificación. Suave y dulce a la boca. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio. Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez expuestas al sol para su pasificación. Su graduación es sobre 17º.