Tio Toto, DO Sherry Fino



Ce produit bien andalou est issu du cépage palomino. Le jeune vin vieillit 4 ans dans des barriques de 600 litres pas entièrement remplies pour que le vin se transforme en sherry par l'action de l'air.

Origine: Il est produit dans la région de Jerez, en Andalousie, au sud de l'Espagne. Cette région bénéficie d'un climat chaud et ensoleillé, avec une influence maritime importante due à la proximité de l'océan Atlantique. Les sols sont principalement composés de craie, connus localement sous le nom d'"albariza", qui retiennent bien l'eau et réfléchissent la chaleur, créant des conditions idéales pour la culture des raisins Palomino, le cépage principal utilisé pour le Fino.

Encépagement: 100% palomino fino

Vinification: La vinification du Fino suit un processus spécifique qui inclut une fermentation initiale en cuves inox ou en fûts de chêne. Après la fermentation, le vin est fortifié avec de l'alcool vinique pour atteindre un degré d'alcool d'environ 15%. Le Fino est ensuite vieilli sous un voile de levures appelé "flor", qui se forme naturellement à la surface du vin et le protège de l'oxydation. Ce processus de vieillissement biologique sous flor dure généralement entre 3 et 7 ans et confère au Fino ses arômes distinctifs de levure et sa texture fraiche. Le vin est régulièrement soutiré et transvasé dans d'autres fûts (Solera) pour favoriser le développement de la flor et maintenir la fraîcheur du vin.

Dégustation: Il offre des arômes de pomme verte, d'amande et de fleurs blanches, avec une touche de levure et une pointe de sel. En bouche, il est léger et vif, avec une acidité équilibrée et une finale longue et persistante. Sa texture est souvent décrite comme croquante et rafraîchissante, ce qui en fait un vin très apprécié à l'apéritif.

Potentiel de garde: A boire après achat (ne pas garder)

Température de service: 8-10 °C

Association mets: C’est un excellent apéritif (à boire très frais) mais le sherry Fino se marie aussi avec des tapas comme les olives, les amandes et le jambon ibérique. Il accompagne également parfaitement les fruits de mer et les fromages à pâte dure, offrant une expérience gustative rafraîchissante et équilibrée.

- Jambon cru
- ...