

Generosos

D.O. JEREZ

Jerez de la Frontera es la capital vinícola de esta región, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María son otras dos poblaciones de importante raigambre vinícola. Entre estas ciudades, orilladas por el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca; son las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas con excelente capacidad de retención de agua e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad. Entre estas ciudades, orilladas por el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca; son las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas, con excelente capacidad de retención de agua e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad. El clima meridional se compensa con el Atlántico y proporciona veranos e inviernos suaves, con una humedad alta por la proximidad del mar, precipitaciones anuales apreciables, junto con una elevada insolación. La cepa predominante es la Palomino Fino, que ocupa un 95% de la producción. El resto es para las cepas Pedro Ximénez y Moscatel. La Denominación de Origen Jerez distingue los siguientes tipos de vino:

Amontillado, de color ambarino, aroma avellanado, suave y lleno de paladar, de graduación elevada.

Fino, de color oro pajizo, pálido aroma avellanado, suave y lleno al paladar, entre 15 y 17° de alcohol.

El Fino de Sanlúcar, donde el proceso de crianza se intensifica por la proximidad inmediata del océano, recibe el nombre de Manzanilla, también protegido por su propia denominación.

Oloroso, oro oscuro muy aromático, seco o ligeramente abocado, de mucho cuerpo, con una graduación alcohólica elevada.

Dulces -Pedro Ximénez y Moscatel-, caobas aterciopelados y muy dulces.

Cream, coupage de Pedro Ximénez y oloroso, pero que conservan el aroma de éstos últimos.

Nº Has. Viñedo: 6.957.

Nº Viticultores: 1.660.

Nº Bodegas: 93.

FINOS

Bodegas Emilio Hidalgo (*Jerez de la Frontera*)

Fino Especial La Panesa *100% Palomino*

Bodegas Emilio Lustau (*Sanlúcar de Barrameda*)

Fino La Ina *100% Palomino*

Bodegas Luis Caballero (*Puerto de Santa María*)

Fino Pavón *100% Palomino Fino*

Bodegas Gonzalez Byass (*Jerez de la Frontera*)

Tío Pepe *100% Palomino Fino*

MANZANILLAS

Bodegas Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Solear 100% Palomino

Bodegas Delgado Zuleta (Sanlúcar de Barrameda)

Toneles Gordos (½ litro) 100% Palomino

Toneles Gordos 1 litro) 100% Palomino

Selección Antonio Barbadillo Mateos (Sanlúcar de Barrameda)

Sacristía A.B Manz. Rama(½Bot.) 100% Palomino

OLOROSOS

Bodegas Osborne (El Puerto de Santa María)

Bailen 100% Palomino

Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Alfonso 100% Palomino

Bodegas Domeq (Jerez de la Frontera)

Rio Viejo 100% Palomino

PALO CORTADO

Bodegas Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Obispo Gascón Palomino

Bodegas Emilio Lustau (Jerez de la Frontera)

Península Palomino

Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Leonor Palomino

MEDIOS**Bodegas Osborne** (El Puerto de Santa María)

10 RF

*Palomino, Pedro Ximénez***AMONTILLADOS****Bodegas Barbadillo** (Sanlúcar de Barrameda)

Príncipe

*100% Palomino***Bodegas Díez Mérito** (Jerez de la Frontera)

Fino Imperial

*100% Palomino***Bodegas Domecq** (Jerez de la Frontera)51 1^a*100% Palomino***Bodegas Emilio Lustau** (Sanlúcar de Barrameda)

Botaina

*100% Palomino***Bodegas González Byass** (Jerez de la Frontera)

Del Duque

*100% Palomino***DULCES****Bodegas Osborne** (El Puerto de Santa María)

Santa María Cream

*Palomino, Pedro Ximénez***Bodegas Barbadillo** (Sanlúcar de Barrameda)

Eva Cream

*Palomino, Pedro Ximénez***Bodegas Williams & Humbert** (Jerez de la Frontera)

Canasta Cream

*35% Palomino, 45% Oloroso, 20% P.X.***Bodegas González Byass** (Jerez de la Frontera)

Solera 1847

*Tempranillo, Palomino y Pedro Ximénez***Bodegas González Byass** (Jerez de la Frontera)

Matusalem

Palomino, Pedro Ximénez