



RARE SHERRY & VORS COLLECTION FAMILIA OSBORNE

years has permitted my only son justice to



OSBORNE Y CA
PUERTO DE SANTA MARIA



FICHAS TÉCNICAS



RARE & VORS SHERRY OSBORNE



VORS SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Amontillado 51-1ª

Tipo De Vino: Amontillado

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 19º

Vejez Media: 30 Años VORS

Año Fundación Solera: 1830

Pago Procedencia Uva: Pago de Macharnudo

Varietalidad: 100% Palomino

Nº Criaderas: Solera + 4 Criaderas

Total Botas: 52

Producción Máxima Año: 823 Litros

Stock Disponible España: 725 Botellas de 500 ml.



Solera fundada en 1830. Debe su nombre al nº total de botas que la componían inicialmente. En el año 2.008, esta extraordinaria solera pasó a la colección de vinos viejos de Osborne formando en la actualidad parte de sus selectos VORS en las bodegas de El Puerto de Santa María

NOTA DE CATA

Precioso color ambarino caoba de media intensidad con ribetes dorados y brillo verdoso en punta. Nariz muy elegante, que expresa mucho orden aromático con notas cremosas de cera, cierta sensación de flores blancas y un recuerdo mineral de piedra calcárea o tiza en su final. Hay matices también de cacahuetes ligeramente tostados y un poco de crema de orujo. En boca es amplio, rico, equilibrado y matemático desde el ataque, aunque manteniendo un perfil elegantemente seco durante toda la evolución sin dejar de ser sumamente señorial. Posgusto muy duradero, con sensaciones minerales y de tinta china en su final en unión de aromas a frutos secos tostados y aldehídos por retronasal.

OSBORNE
DESDE 1772



VORS SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Capuchino

Tipo De Vino: Palo Cortado

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 20°

Vejez Media: 30 Años VORS

Año Fundación Solera: 1790

Pago Procedencia Uva: Pago de Macharnudo

Variiedad: 100% Palomino

Nº Criaderas: Solera + 5 Criaderas

Total Botas: 25

Producción Máxima Año: 396 Litros.

Stock Disponible España: 200 Botellas de 500 ml.



Solera fundada en 1.790 por monjes de la Orden de Capuchinos ubicados en Jerez. En el año 2.008, esta extraordinaria solera pasó a la colección de vinos viejos de Osborne formando en la actualidad parte de sus selectos VORS en las bodegas de El Puerto de Santa María

NOTA DE CATA

Elegante color ambarino de intensidad media y reflejos caoba en el centro. Nariz intensa con recuerdos cremosos de orejones y tildes de melaza, cera y notas minerales calcáreas. Final de nariz que traslada aromas de uva pasa con sensaciones de frutos secos (cacahuetes), flores viejas y con una notita noble de acetato de etilo. En boca es amplio, amable y untuoso, muy placentero y elegantemente seco. Con sabores de melaza y almíbar en el centro de boca y que llega hasta un largo posgusto levemente amargoso (almendras amargas) con sensaciones alcoradas. Todo presidido por una retronasal intensa y de rasgos aldehídicamente punzantes.

OSBORNE
DESDE 1772



VORS SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Venerable

Tipo De Vino: Pedro Ximenez

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 17°

Vejez Media: 30 Años VORS

Año Fundación Solera: 1902

Pago Procedencia Uva: Montilla

Variación: 100% Pedro Ximenez

Nº CRIADERAS: Solera + 3 Criaderas

Total Botas: 103

Producción Máxima Año: 1.631 Litros.

Stock Disponible España: 1.125 Botellas de 500 ml.



Solera fundada en 1902. Su nombre procede del latín "Venerabilis", adjetivo que significa digno de veneración y respeto. En el año 2.008, esta extraordinaria solera pasó a la colección de vinos viejos de Osborne formando en la actualidad parte de sus selectos VORS en las bodegas de El Puerto de Santa María

NOTA DE CATA

Bonito e intenso color negro, con un ribete pequeño de tonalidades que van desde el caoba al ámbar dorado, abundantes lagrimas que bañan el cristal. Excelente intensidad en nariz con aromas de frutas pasas (higos y orejones) con notas de melaza, cacao tostado, café molido y de puchero, con un fondo de madera quemada (carbón). En boca es muy amplio, con una intensa retronasal que curiosamente se percibe desde la entrada en boca y que recuerda a las cáscaras de naranja en licor. Es untuoso, cremoso, con sensaciones de orejones y uvas pasas en la evolución, carnoso, muy placentero y con buena acidez, que le da una buena frescura en todo su recorrido y en su posgusto un matiz cálido frutal y muy persistente.

OSBORNE
DESDE 1772



VORS SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Sibarita

Tipo De Vino: Oloroso

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 20°

Vejez Media: 30 Años VORS

Año Fundación Solera: 1792

Pago Procedencia Uva: Pago de Macharnudo

Variedad: 100% Palomino

Nº Criaderas: Solera + 4 Criaderas

Total Botas: 106

Producción Máxima Año: 1.678 Litros.

Stock Disponible España: 1.500 Botellas de 500 ml.



Solera fundada en 1792. Debido a su excepcional calidad, esta solera era una de las preferidas por los clientes exclusivos “Sibaritas”, de la bodega. De ahí proviene su nombre. En el año 2.008, esta extraordinaria solera pasó a la colección de vinos viejos de Osborne formando en la actualidad parte de sus selectos VORS en las bodegas de El Puerto de Santa María

NOTA DE CATA

Color caoba de capa media – alta e irisaciones yodadas en punta. Nariz intensa con aromas tostados sobre nobles matices de roble viejo, sensaciones aldehídicas junto con un aroma terroso que recuerda a la turba, al carbón vegetal o a la tizne de chimenea. Final de nariz con leve sensación noble de acetato de etilo, cereal (granero de trigo) y notas de frutos secos tostados (avellanas). En boca es amplio, equilibrado y con ciertos rasgos de untuosidad levemente amargosa. Excelente paso con un centro de boca placentero, seco, pero también con notas melosas, sensación que se alarga hasta un magnífico posgusto, que conjuga por vía retronasal todas las sensaciones anteriores.

OSBORNE
DESDE 1772



RARE SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Solera AOS

Tipo de Vino: Amontillado

Denominación de Origen: Jerez/Xerez/Sherry

Grado Alcohólico : 22°

Vejez Media: 25 Años

Año Fundación Solera: 1903

Pago Procedencia Uva: Pago de Balbaína

Variedad: 100% Palomino

Nº Criaderas: Solera + 3 Criaderas

Total Botas: 39

Producción Máxima Año: 740 Litros.

Stock disponible España: 500 Botellas de 500 ml.



La marca hace referencia a las dos primeras iniciales de Antonio Osborne y la S es de solera. Esta pequeña solera de amontillado fue fundada en 1903 por D. Tomás Osborne Guezala (II Conde de Osborne) para conmemorar el nacimiento de su hijo Antonio. El origen de esta solera proviene de los mejores amontillados de la Bodega de La Palma y el Conde de Osborne indicó que no se podrían embotellar hasta 1924, año en el que su hijo Antonio sería mayor de edad.

NOTA DE CATA

Bonito color ambarino yodado con irisaciones doradas claras en punta. Punzante nariz con claros matices tostados cálidos y de aldehídos, aromas de maderas finas secas con inicios muy leves de sensaciones de azúcar y caramelo tostado, notas de caja de puros y algo hierbas aromáticas en infusión (manzanilla y té). Aromas de bombones de licor y leves recuerdos de frutos secos. Todo regado con nobles matices aldehídicos que potencian un final aromático extremadamente complejo y serio que recuerdan a los aromas típicos de desván y al papel de periódico viejo. En boca se presenta amplio, seco, con fuerza y calidez, duradero, con fruta y cacao amargo en el paso y con una retronasal que trae recuerdos aldehídicos. Posgusto seco, muy duradero y con cierto amargor final como de las almendras amargas que perduran en el recuerdo.



RARE SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Solera P Triangulo P

Tipo De Vino: Medium

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 22º

Vejez Media: 30 Años

Año Fundación Solera: 1911

Pago Procedencia Uva: Pago de Balbaina

Variiedad: 92% Palomino + 8% Pedro Ximenez

Nº Criaderas: Solera + 3 Criaderas.

Total Botas: 29

Producción Máxima Año: 464 Litros

Stock Disponible España: 150 botellas de 500 ml.



La marca hace referencia al triangulo formado por las ciudades de Jerez – Sanlucar y El Puerto de Santa María, mientras la PP es sinónimo de Palo Cortado y Puerto de Santa María. Solera fundada en 1911 y por casualidad, ya que algunas de las botas que iban a ser exportadas a Inglaterra se quedaron olvidadas en la Bodega de La Honda y con los años se comprobó su maravillosa mejoría, saliendo al mercado las primeras botellas en 1921.

NOTA DE CATA

Bonito color caoba con irisaciones ambarinas doradas en punta. La nariz se presenta muy elegante, sensaciones levemente punzantes y golosas donde aparecen claros aromas tostados, de chocolate, pasas, café, toffe, maderas nobles, cacao y especias como la nuez moscada. Todo conjuntado de una manera muy fina sobre matices alcorados y cremosos, uniéndose a los aromas de la crianza oxidativa y recuerdos leves de frutos secos (avellanas). Final de nariz cremoso y alcorado. En boca traslada un ataque abocado y goloso, es muy intenso y largo, con una gran persistencia cremosa en el paso de boca, recordando a la uva pasa pero sin llegar a ser demasiado denso, es equilibrado y muy rico. Postgusto y retronasal intensos que recuerdan al chocolate con leche y al toffe, dejando una leve sensación amargosa de cacao en su final y que también podría recordar al tabaco habano por vía retronasal.



RARE SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Solera BC 200

Tipo de Vino: Medium

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 22°

Vejez Media: 40 Años

Año Fundación Solera: 1864

Pago Procedencia Uva: Pago de Balbaína

Varietalidad: 88% Palomino + 12% Pedro Ximenez.

Nº Criaderas: Solera + 5 Criaderas.

Total Botas: 40

Producción Máxima Año: 484 Litros.

Stock Disponible España: 150 botellas de 500 ml.



Esta es una de las soleras más antiguas de las Bodegas Osborne. Fue creada en 1864 y se llamó inicialmente ABC, ya que la solera estaba dividida en estas tres sub - soleras. Por alguna razón desconocida, hacia finales de 1888 toda una solera fue enviada a la corte imperial de San Petersburgo (Solera A), ya que los zares de Rusia eran los únicos clientes de este vino. Por lo que en la Bodega quedaron las soleras B y C, que dan significado al origen de la marca. No hay ningún registro con el número 200, que aparece junto al nombre, aunque es muy probable que se refiera a 200 botas iniciales de dicha solera.

NOTA DE CATA

Bonito color caoba oscuro con ribetes ambarinos dorados en punta. Nariz frutal, que une las notas de frutas maduras con las de uva pasa, predominando las primeras en un alarde de control sensorial ayudadas por una sensación como de maderas menos viejas. Hay notas de aldehídos, con aromas de ceniza de puro y cierta mineralidad de piedra calcárea, también se perciben aromas florales de lavanda y nardos, con otros de chocolate blanco y cera.

En boca es una maravilla, con una fruta madura en almíbar que inunda el paso, llenándolo de agradables sensaciones abocadas y que recuerdan a las pasas alcoradas y al chocolate blanco. Posgusto muy largo y agradable, que invita constantemente a otro sorbo de vino. Retronasal intensa.



RARE SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Solera India

Tipo de Vino: Medium

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 22º

Vejez Media: 25 Años

Año Fundación Solera: 1922

Pago Procedencia Uva: Pago de Balbaina

Varietalidad: 80% Palomino + 20% Pedro Ximenez

Nº Criaderas: Solera + 2 Criaderas

Total Botas: 48

Producción Máxima Año: 911 Litros

Stock disponible España: 525 botellas de 500 ml.



Solera fundada en 1922 y originalmente ubicada en las bodegas de La Palma. Es un vino muy inusual que ha dado lugar a una gran confusión interna, que siempre había asociado el nombre de la solera con los vinos que se mandaban a la India. Pero con el tiempo se certificó que el nombre proviene de las exportaciones que se hicieron a América del Sur (las Indias), principalmente a Colombia y Perú, para el personal del cuerpo diplomático de dichos países. Se trata de un vino con un estilo llamado en aquella época “Ingles”.

NOTA DE CATA

Intenso color caoba con ribetes ambarinos, límpido y brillante.

La nariz se muestra potente, compleja, expresiva de gran calidad y riqueza aromática, donde predominan las notas de frutos secos como la nuez, sensaciones muy sutiles aldehídicas, maderas aromáticas como el cedro viejo e inicios de frutas pasas e higos secos. También hay especias aromáticas, sensaciones de chocolates amargos y toques de madera vieja envinada.

En boca es de tildes abocada y muy untuoso, largo, muy persistente, con postgusto de recuerdos abocaditos, sensaciones en retronasal de cacao, tostados y especias.

Transmite gran riqueza sensorial en todos sus frentes.



RARE SHERRY OSBORNE

COLLECTION



FICHA TÉCNICA

Marca: Solera Pedro Ximenez Viejo

Tipo De Vino: Pedro Ximenez

Denominación de Origen: Jerez/Xeres/Sherry

Grado Alcohólico: 17°

Vejez Media: 30 Años (VORS)

Año Fundación Solera: 1905

Pago Procedencia Uva: Montilla

Variedad: 100% Pedro Ximenez

Nº Criaderas: Solera + 3 Criaderas

Total Botas: 24

Producción Máxima Año: 385 Litros.

Stock disponible España: 160 Botellas de 500 ml.



Éste viejo PX procede de una exclusiva solera que fue fundada en 1905 y está situada en la bodega de La Palma. Como curiosidad, la solera está formada por un único tonel y 3 criaderas de 9-7-7 botas. Este es sin duda el vino por el que la Bodega Osborne ha recibido más reconocimientos tanto nacionales como internacionales.

NOTA DE CATA

Color casi negro, opaco, matices de caoba y ligerísimos ribetes ambarinos yodados, vino denso con gruesas lágrimas que bañan la copa. La nariz se presenta finísima, donde aparecen uvas pasas, higos y dátiles secos, sensaciones de cáscaras de naranja amarga y cítricos como el Pomelo acompañando a sensaciones amargas y cremosas. Notas muy sutiles de cafés (granos de café en licor) y chocolate negro (bombón de licor). Sensaciones de fruta pasa carnosas en almíbar. Aldehído muy integrado que da la sensación con la fruta pasa como de néctar o miel de montaña, junto con un recuerdo final de cereal húmedo. La boca es magníficamente densa y dulce, aterciopelada, suave, agradable, untuosa y carnosas (casi se puede masticar). Con muchos recuerdos de uvas pasas, orejones y sensaciones melosas en su evolución. Muy larga persistencia con un postgusto donde aparecen todos los sabores relacionados con la nariz y los recuerdos de melocotón maduro en almíbar y torrefactos en su final.

OSBORNE
Desde 1772