



## 3 EN RAMA

## FINO DEL PUERTO

### VARIEDAD

100% Palomino.

### CRIANZA

El suave clima que posee durante todo el año **El Puerto de Santa María** ejerce una influencia crucial en el desarrollo de los finos. La "Flor" se desarrolla bajo unas condiciones excepcionales. Seleccionado por su **tipicidad** y **elegancia**, ha envejecido durante **5 años** bajo velo de "Flor" en botas de roble americano y se embotella **sin ningún tratamiento**.

### SACA

Embotellado en **Primavera 2022**.

### NOTAS DE CATA

**Amarillo intenso** con reflejos dorados. Muy punzante y vivo, con notas que recuerdan a la **brisa atlántica**, almendras tostadas y heno. **Muy seco** y salino en boca. Con un **final** largo y **amargo**, característico de los finos del Puerto.

### SERVICIO

Disfruta este Fino en Rama del Puerto frío (7-9°C) con **sashimi de salmón** o **tartar de atún rojo**.

<b>Alcohol</b> 15%	<b>Densidad</b> 0,9857	<b>pH</b> 3,16	<b>Acidez Volátil</b> 0,16	<b>Acidez Total</b> 4,5	<b>Azúcar Residual</b> 0,04	<b>Vejez Total</b> 5 años
-----------------------	---------------------------	-------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------------