



## 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 2023**.

### 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**.

Alcohol  
15%

Vejez  
media  
5 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
El Puerto Jerez

Muy seco ● ● ● ●