



3 EN RAMA

FINO DE JEREZ

VARIEDAD

100% **Palomino**.

CRIANZA

El clima interior de **Jerez de la Frontera**, con veranos muy calurosos e inviernos moderados pero húmedos, otorga a los vinos **mayor cuerpo** y un estilo más redondo. Este Fino, envejecido bajo velo de "Flor" durante 4 años en botas de roble americano y embotellado sin **ningún tratamiento previo**, ha sido seleccionado por su finura y sutileza.

SACA

Embotellado en **Primavera 2023**.

NOTAS DE CATA

Color **dorado intenso** con reflejos ambarinos. **Punzante** e intenso en la nariz, con notas a **levadura fresca**, pan blanco, **tiza y mantequilla**. Complejo, elegante y **salino**. Con un final ligeramente amargo, **mineral** y almendrado.

SERVICIO

Disfruta este fino en rama de Jerez frío (**7-9°C**) con **jamón ibérico, mariscos o steak tartar**.

Alcohol 15%	Vejez media 4 años	Lugar de envejecimiento Sanlúcar El Puerto	Muy seco ● ● ● ●
----------------	--------------------------	--	------------------