



## VINTAGE SERIES

AÑADA  
2003

### VARIEDAD

100% **palomino**. Una forma inusual de entender los **vinos de Jerez**, a través de la cara menos conocida de la uva palomino.

### CRIANZA

**Vino de vendimia** tardía envejecido durante **19 años** en botas que previamente contuvieron oloroso, siguiendo una crianza estática y oxidativa. **3.636 botellas** fueron embotelladas en **primavera de 2022** cuando el vino había alcanzado su plenitud.

### NOTAS DE CATA

Color **ámbar intenso** con reflejos dorados. Enormemente **aromático** y fragante, con aromas a **marrón glacé**, orejones, fruta confitada sobre un fondo de **notas tostadas**. En boca es dulce y **delicado**, con una **alta y exquisita acidez**. Piel de **naranja caramelizada**, vainilla, madera ahumada, **masa de galletas** y matices que recuerdan a **praliné** y barnices se entrelazan hasta llegar a un **final largo**, persistente y **equilibrado**.

### SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Es un vino que acompaña **foie gras**, postres, quesos o **frutos secos**.

Alcohol  
18,5%

Vejez  
media  
12 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
El Puerto  Jerez

Dulce ● ● ● ●