



VINTAGE SERIES

AÑADA 1995

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 **29 años** en botas que previamente contuvieron oloroso, siguiendo una **crianza estática** y oxidativa. **3.696 botellas** fueron embotelladas en **primavera de 2024** cuando el vino había alcanzado su plenitud.

NOTAS DE CATA

Profundo color **caoba**. Intenso y muy fragante, con aromas de **fruta de hueso** confitada sobre un fondo especiado y **tostado**. En boca es dulce y meloso, con una destacable acidez, que equilibra perfectamente el paladar. Notas de piel de **naranja caramelizada**, vainilla y madera ahumada. Muy **persistente** en el paladar.

SERVICIO

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

Alcohol 21,5%	Vejez total 29 años	Lugar de envejecimiento Sanlúcar El Puerto  Jerez	Dulce 
------------------	------------------------	---	---