



3 EN RAMA Fino de Jerez

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2025

En **Jerez**, la evolución del velo de "flor" mostró un desarrollo moderado pero constante durante todo el **invierno del año 2025**, lo que ha permitido a este fino mantener su característico **contraste** entre notas **punzantes y estructuradas**.

NOTAS DE CATA

Color **dorado intenso** con reflejos ambarinos. Punzante e intenso en nariz, con notas a levadura fresca, **pan blanco, tiza y mantequilla**. Complejo, elegante y salino, especialmente seleccionado por su finura y sutileza.

SERVICIO

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

Alcohol 15,5%	Azúcar residual 0,04 gr/l	Vejez media 4 años	Muy seco ● ● ● ● ● ●
------------------	---------------------------------	--------------------------	----------------------