



3 EN RAMA Fino del Puerto

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2025

El **invierno 2025** se desarrolló de forma diferente a años anteriores, especialmente en El Puerto, donde las levaduras experimentaron ciertos desafíos en su desarrollo. A pesar de ello, **las lluvias abundantes de febrero y marzo** favorecieron la aparición de un **velo de "flor" fuerte y vigoroso**, permitiendo una interacción biológica óptima.

NOTAS DE CATA

Color **amarillo intenso** con reflejos dorados. Muy punzante y vivo, con **notas de almendras tostadas, heno y recuerdo de brisa atlántica**. Muy seco y salino, 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 15,5%	Azúcar residual 0,04 gr/l	Vejez media 5 años	Muy seco ● ○ ○ ○ ○ ○ ○
------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------