



3 EN RAMA Fino de Jerez

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2026

En Jerez, la flor ha evolucionado de forma constante durante todo el invierno del año 2025, ayudando a mantener en los finos ese equilibrio tan característico entre frescura, notas punzantes y estructuradas.

NOTAS DE CATA

Color dorado intenso con reflejos ambarinos. De perfil más sutil y elegante, con notas a levadura fresca, pan blanco, tiza y mantequilla. Con mayor cuerpo y estructura, presenta un carácter complejo, elegante y salino, característico de los Finos de Jerez.

SERVICIO

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

Alcohol 15%	Azúcar residual 0,02 gr/l	Vejez media 5 años	Muy seco ● ● ● ● ● ●
----------------	------------------------------	-----------------------	----------------------