



3 EN RAMA Fino del Puerto

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2026

El **invierno 2025** se desarrolló con un patrón más húmedo y variable respecto a la media de años anteriores. En El Puerto, las **levaduras mostraron un desarrollo más uniforme** gracias a una mayor humedad ambiental y unas condiciones térmicas suaves. Las lluvias recurrentes **favorecieron la consolidación de un velo de "flor" equilibrado y activo** permitiendo una interacción biológica continua.

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con reflejos dorados. Vivo y expresivo, con notas de **almendras, heno y un marcado carácter yodado** con recuerdos de bajamar. **Muy seco y salino**, con un final largo y elegante, fiel al estilo 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%	Azúcar residual 0,02 gr/l	Vejez media 5 años	Muy seco ● ● ● ● ● ●
----------------	------------------------------	-----------------------	----------------------