



VINTAGE SERIES

AÑADA 1993

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 **más de 30 años** en botas que previamente contuvieron oloroso, siguiendo una **crianza estática y oxidativa**. **3.780 botellas** fueron embotelladas en **primavera de 2026** cuando el vino había alcanzado su plenitud.

NOTAS DE CATA

Profundo **color caoba** con reflejos cobrizos. En nariz se muestra intenso y elegante, con aromas de **fruta de hueso madura** sobre un delicado fondo de **especias dulces, frutos secos y maderas nobles**. En boca es sedoso, envolvente y equilibrado gracias a su frescura y acidez. Aparecen notas de **frutos secos tostados, vainilla y piel de naranja caramelizada**, con un final largo y elegante.

SERVICIO

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

Alcohol 21,5%	Vejez total 33 años	Lugar de envejecimiento Sanlúcar El Puerto  Jerez	Dulce 
------------------	------------------------	---	---