

LUSTAU

ALMACENISTA®



CAYETANO
DEL PINO
Y CÍA.

PALO CORTADO
DE JEREZ

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

La solera de este vino está compuesta tan solo por **22 botas** que se crían en la bodega que **Cayetano del Pino** tiene en **Jerez de la Frontera**.

NOTAS DE CATA

Brillante **color oro viejo** con reflejos ambarinos. Muy limpio y vivo. **Delicado** y **punzante**, destacan notas de frutos secos que recuerdan su etapa biológica. Muy amable en boca, destaca por su **redondez y untuosidad**. Es un vino muy glicérico. De final larguísimo, posee un **toque amargo** en el postgusto que deja un paladar muy limpio.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Perfecto para acompañar **consomés**, foie-gras, carne curada, **quesos viejos** y **alcachofas**. El mejor aliado de platos muy condimentados, propios de la **gastronomía oriental**.



| | | | | | | |
|-----------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Alcohol 21% | Densidad 0,9837 | pH 3,21 | Acidez Volátil 0,87 | Acidez Total 6,60 | Azúcar Residual 8 | Vejez Media 20 años /2+18/ |
|-----------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|