



3 EN RAMA

FINO DE JEREZ

VARIEDAD

100% Palomino.

CRIANZA

El clima interior de **Jerez de la Frontera**, con veranos muy calurosos e inviernos moderados pero húmedos, otorga a los vinos **mayor cuerpo** y un estilo más redondo. Este Fino, envejecido bajo velo de "Flor" durante 4 años en botas de roble americano y embotellado sin **ningún tratamiento previo**, ha sido seleccionado por su finura y sutileza.

SACA

Primavera 2021. Embotellado en mayo de 2021.

NOTAS DE CATA

Color **dorado intenso** con reflejos ambarinos. **Punzante** e intenso en la nariz, con notas a **levadura fresca**, pan blanco, **tiza** y **mantequilla**. Delicado, elegante y **salino**. Con un final ligeramente amargo, **mineral** y almendrado.

SERVICIO

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

Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Total
15,5%	0,985	3,16	0,24	4,75	0	4 años