



3 EN RAMA

FINO DEL PUERTO

VARIEDAD

100% Palomino.

CRIANZA

El suave clima que posee durante todo el año **El Puerto de Santa María** ejerce una influencia crucial en el desarrollo de los finos. La "Flor" se desarrolla bajo unas condiciones excepcionales. Seleccionado por su **tipicidad** y **elegancia**, ha envejecido durante **5 años** bajo velo de "Flor" en botas de roble americano y se embotella **sin ningún tratamiento**.

SACA

Primavera 2021. Embotellado en **mayo de 2021**.

NOTAS DE CATA

Amarillo intenso con reflejos dorados. Muy punzante y vivo, con notas que recuerdan a la **brisa atlántica**, almendras tostadas y heno. **Muy seco** y salino en boca. Con un **final** largo y **amargo**, característico 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%	Densidad 0,9856	pH 3,12	Acidez Volátil 0,18	Acidez Total 4,72	Azúcar Residual 0	Vejez Total 5 años
-----------------------	---------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	------------------------------