



VINTAGE SERIES

AÑADA
2003

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 **19 años** en botas que previamente contuvieron oloroso, siguiendo una crianza estática y oxidativa. **3.636 botellas** fueron embotelladas en **primavera de 2022** cuando el vino había alcanzado su plenitud.

NOTAS DE CATA

Color **ámbar intenso** con reflejos dorados. Enormemente **aromático** y fragante, con aromas a **marrón glacé**, orejones y fruta confitada sobre un fondo de **notas tostadas**. En boca es dulce y **delicado**, con una **alta y exquisita acidez**. Piel de **naranja caramelizada**, vainilla, madera ahumada, **masa de galletas** y matices que recuerdan a **praliné** y barnices se entrelazan hasta llegar a un **final largo**, persistente y **equilibrado**.

SERVICIO

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

Alcohol 18,5%	Densidad 1,091	pH 3,04	Acidez Volátil 0,51	Acidez Total 6,58	Azúcar Residual 250	Vejez Total 19 años
-------------------------	--------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------