



3 EN RAMA

FINO DE JEREZ

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2024

Un **verano largo y seco**, junto con un **otoño** casi inexistente caracterizado por **lluvias mínimas** y **altas temperaturas**, ha moldeado el carácter de esta colección. Además, el período de **letargo** del velo 'flor' ha sido **más largo** de lo habitual. Este fino de Jerez que compone la saca de primavera 2024 es **más estructurado**, manteniendo la frescura y viveza que lo caracteriza.

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**. Complejo, 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 15% | Azúcar residual 0,04 gr/l | Vejez media 4 años | Muy seco ● ● ● ● ● ● |
|----------------|------------------------------|-----------------------|----------------------|