



## FINO ANTIQUE

### INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Palomino Fino

Tipo de crianza: Uva prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 15% y sometido a crianza biológica bajo levaduras de flor en barricas de roble por el tradicional sistema de soleras y criaderas durante 9 años. Encabezado por segunda vez hasta 17% antes de embotellar.

Años de crianza en barrica: 9 años

Datos analíticos:

Graduación: 17°.

Azúcares: 1 gr/l.

Acidez: 4,16 gr/l.

### DESCRIPCIÓN

Fino Antique

### NOTAS DE CATA

Color: Dorado brillante.

Nariz: De notable intensidad, fresco, delicado y elegante.

Boca: Notas de avellana, roble, aceituna verde y toques salinos agradables.

### MARIDAJE

Embutidos, aceitunas, frutos secos, pescados y mariscos.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 5 y 8°

	Botella	Caja
Formato Format	50 CL	x 6
% Alc.	17	
Peso Bruto Gross Weight	1,03	6,42
Código de barras Bar code	8423360040011	28423360040015