



PALO CORTADO 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 20% y sometido a crianza oxidativa en botas de roble por el tradicional sistema de criaderas y soleras.

Años de crianza en bodega: 30 años

Datos analíticos:

Graduación: 20°.

Azúcares: 4 gr/l.

Acidez: 6,74 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Palo Cortado Antique

NOTAS DE CATA

Color: Ámbar oscuro.

Nariz: Sutil nariz que combina mágicamente la elegancia de un amontillado viejo con el cuerpo y las sensaciones de un oloroso.

Boca: Amable en la boca con final seco y largo.

MARIDAJE

Embutidos , ahumados , carnes, setas, alcachofas.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	50 CL	x 6
% Alc.	20	
Peso Bruto Gross Weight	1,03	6,42
Código de barras Bar code	8423360040035	28423360040039