

VALDESPINO

INOCENTE
Fino

ORIGEN Y ELABORACIÓN

Fino Inocente pertenece a la Bodega Valdespino. Su tradicional elaboración parte de la vendimia manual de la uva que nace en Macharnudo, uno de los Grandes Pagos de España y el más emblemático de Jerez.

La fermentación del mosto yema se realiza íntegramente en botas de roble americano, donde permanece con sus lías bajo velo en flor entre 2 y 3 meses. Después de su clasificación y deslío es alcoholizado, permaneciendo como sobretabla mínimo un año antes de pasar a la última criadera.

VARIEDAD

Palomino fino.

EDAD MEDIA

10 años.

VIÑA

Macharnudo Alto.
Cepas con más de
25 años de edad.

SACAS/AÑO

2 Otoño/Primavera.

SUELO

Albariza, de color blanco,
textura arcillosa y alto
contenido en carbonato
cálcico.

ACIDEZ TOTAL

3,5 g/l Ac. Tartárico.

TIPO DE CRIANZA

Biológica (bajo velo en flor).

AZÚCAR RESIDUAL

<1 g/l.



Formato

75 cl / 37,5 cl



Grados

15



Unidades/Caja

6 / 12



Cajas/palet

100 / 70

CATA

94

Robert Parker

92

Wine Spectator

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

Amarillo pajizo de intensidad media baja. Punzante, delicado y complejo, con evidentes notas almendradas. Entrada suave, recorrido sabroso, con estructura, volumen y carácter pero al mismo tiempo fresco y salino. Vino largo y con persistencia.

GASTRONOMÍA

Perfecto para el momento del aperitivo para acompañar embutidos, quesos y mariscos. En la comida, ideal maridaje de pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

