

FINO TRADICION



El Fino Tradición es la última de nuestras novedades, con un primer embotellado en Octubre de 2013 y realizando 2 embotellados anuales, en Otoño y Primavera.

Este Fino ha sido envejecido bajo velo de flor entorno a unos 12 años, intentando recuperar los antiguos estilos de fino. Su origen está en la crianza de finos que utilizamos en la bodega para refrescar nuestras criaderas más jóvenes de Amontillado Tradición VORS.

Este Fino no es el típico que podemos encontrar en el mercado, dada su prolongada crianza, es un vino más delicado y redondeado, con un color más subido de tono y aromas más complejos.

Nota de cata:

Aspecto: brillante color dorado con notas verdosas.

Nariz: intensas notas de crianza bajo velo de flor, con muy buen balance, tras las cuales encontramos recuerdos a herbolario, hierba seca, almendras amargas y notas marinas.

Boca: ligero y delicado a la entrada para hacerse poderoso y redondo inmediatamente después, haciéndonos salivar por su larga convivencia con la flor. Persistente y sutil, con elegantes notas almendradas.

Gastronomía: Como aperitivo con buenas aceitunas bien curadas, almendras fritas y salazones como la mojama. También extraordinario con jamón y lomo ibérico. Con gambas y langostinos cocidos simplemente antológico así como pescados y mariscos a la plancha.

Temperatura de servicio: Servir frío (7-9°) en catavinos grande o copa tipo Burdeos.

Conservación: Una vez abierta la botella y en posición vertical, un par de meses. Cerrada puede durar en perfectas condiciones durante 12 meses, aunque la evolución de sus notas pueden ser sorprendentes tanto abierto como cerrado.

Alcohol: 15%

Varietal: Palomino fino 100%

Capacidad de embotellado anual: 6000 botellas/año