

**Palo Cortado Tradición V.O.R.S.**

Palo Cortado es un vino muy especial, elegante y único al mismo tiempo, procedente de ciertos vinos de Jerez que son muy peculiares por su fermentación y envejecimiento en botas de roble Americano donde desarrollan sus atípicas características: sublime elegancia en nariz y delicada potencia en boca. Uno de esos clásicos Palo Cortado encontramos en este, que procede de esos que ya no se dan: sutil y, delicado el cual una vez terminado su breve paso bajo flor, da comienzo un largo periodo de envejecimiento por oxidación. Con una vejez promedio de 32 años es el más ligero y joven de nuestros vinos VORS.

**Nota de cata:**

Aspecto: Ligero tono ambarino y de oro envejecido.

Nariz: Extraordinaria complejidad en los aromas, con toques de almendra amarga. Rememora aromas del mar pero con un fondo de pastelería, fruta escarchada, nougat y notas balsámicas.

Boca: Ligero, aterciopelado y redondo a la entrada, punzante y salino cuando llega a las papilas y con un retrogusto de almendra amarga.

**Gastronomía:** Es un buen acompañamiento para productos ibéricos –jamón, caña de lomo – y también de almendras fritas. Pero es insuperable cuando se combina con mojama o maruca de atún o pescados ahumados tipo bacalao. El foie, tanto fresco como mi-cuit, y el Palo Cortado armonizar a la perfección.

**Temperatura de servicio:** Recomendamos servirlo fresco (10-12°) siempre en copa de vino tipo Borgoña.

**Alcohol:** 19.5%

**Conservación:** Si la botella está cerrada el vino permanecerá en perfectas condiciones e incluso mejorará con el tiempo. Una vez que la botella ha sido abierta el vino se mantendrá estable durante al menos 12 meses, siempre que la botella se conserve en posición vertical.

**Varietal:** Palomino fino 100%

**Capacidad de embotellado anual:** 2.500 botellas/año

**Presentación:** Botella jerezana de 75 cl. Lacrada, etiquetada y numeradas a mano.

**Prensa**

Wine & Spirits 92/100 (2009)

Wine & Spirits 95/100 (2011)

Weinwisser 18+/20 (2011)

Dr. Jamie Goode, [www.wineanorak.com](http://www.wineanorak.com) 96/100 (2012)

Wine Advocate #208 (2013) 94/100