

MARCA : **Cardenal VORS**

LABEL/BRAND/NAME

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: **Jerez-Xérès-Sherry**

APPELLATION

TIPO DE VINO: **Palo Cortado**

TYPE OF WINE

VARIETADES DE UVA: **100% Palomino fino**

GRAPE VARIETIES

ALCOHOL: **22º** ACIDEZ: **8,5g/l** AZÚCAR: **<9g/l**

CRIANZA: **Biológica y Oxidativa**

AGEING : **+ 30 años**

WINE ADVOCATE DEC 2017: **99**

Es un viejo CP a la enésima potencia, con una edad media aproximada de 50 años.

Cardenal fue la segunda marca registrada por Valdespino, el 8 de enero de 1894, hace 117 años, justo tres días después de Inocente, que es la primera. Su nombre viene de unas exportaciones que se hicieron a finales del siglo XIX a Irlanda, al notorio cardenal de Salis, un enamorado de este "sherry".

Las Soleras de los vinos más viejos de Valdespino fueron establecidas a finales del S. XIX). A finales del siglo XX la solera pasa a la familia Estévez, la cual intenta mantener e incluso acentuar el carácter genuino de este vino.

Nº escalas: la solera propiamente dicha de Cardenal, esto es, la escala de la cual se embotella el vino, está formada por seis botas más una bota NO. Es un 1 en 6 del que, a la hora de embotellar, se realiza una saca de cada bota y se mezcla para obtener un producto homogéneo. Como sustento de esta solera tenemos cuatro criaderas. La última de ellas es rociada con la solera de otro estupendo palo cortado, el Palo Cortado Viejo CP.

Características:

Gran complejidad y variedad de matices.

Muy potente, profundo y voluminoso, presentándose las notas aromáticas en el retrogusto con una expresión suave y delicada, en un final placentero y duradero.

Muy serio y muy largo, con carácter y personalidad única.