

D I O S
BACO
 B O D E G A S

DIOS BACO

Medium

INFORMACIÓN TÉCNICA

Palomino-Pedro Ximénez

DO: Jerez-Xérès-Sherry

Capacidad: 750 ml.

Grado alcohólico: 18%

Azúcares res.: ±60g/l.

Caja: 6 ud.

Consumo preferente antes de 4 años

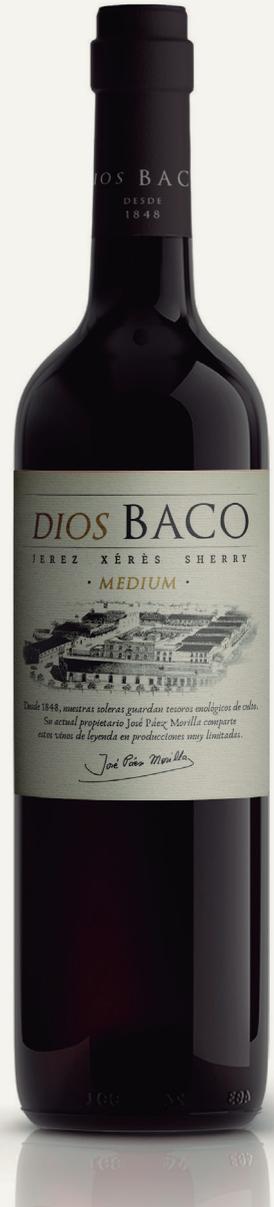
Mantener y servir entre 15 -20 grados de temp.

NOTA DE CATA

De color ámbar y con un aroma a nueces y recuerdos de flores, es un vino medium dry, largo en el paladar y profundamente sensorial.

Proviene de uvas palomino casi en su totalidad, con un suave toque de uvas pedro ximénez que suavizan su color, aroma y sabor.

Proviene de un amontillado muy viejo, que ha sido criado como fino durante más de 8 años y luego ha envejecido otros 10 años más como amontillado. Su gradación alcohólica de 18º permite disfrutar equilibradamente de todas las sensaciones que abre en el paladar, con su sabor largo y penetrante aroma.



92
puntos

Wine & Spirits
MAGAZINE

92
puntos

Wine Spectator

90
puntos