

PALO CORTADO V.O.R.S.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vejez Calificada: > 30 años V.O.R.S.

UVA: palomino

DO: Jerez-Xérès-Sherry

Capacidad: 750 ml.

Grado alcohólico: 19,5% vol.

Azúcares red.: < 5 g/l

Caja: 6 ud.

Consumo preferente antes de 6 años

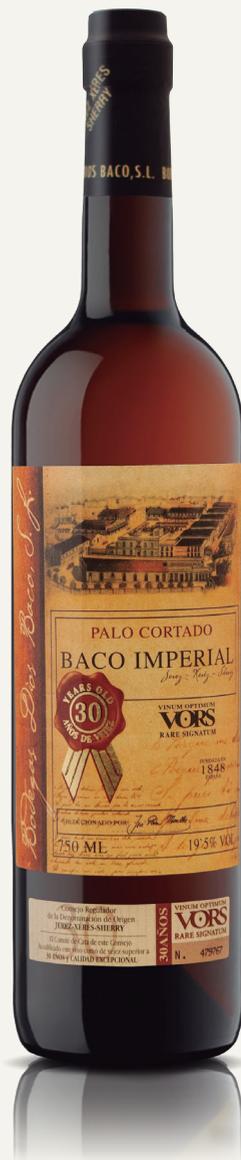
Mantener y servir entre 15 – 20 grados

ELABORACIÓN

Notas de cata:

Color brillante, suave aroma a nueces y un exquisito paladar seco. Se sitúa en un estadio medio que algunas personas califican como el estado óptimo. Posee todas las virtudes de ser punzante, suave y delicado como el amontillado con el cuerpo y la nariz compleja del oloroso. Por estos motivos se considera el vino más elegante dentro de la gama de los sherry así como el más equilibrado. Se trata de un vino único además, por ser el palo cortado el único vino de Jerez que surge sin que intervenga la voluntad del maestro bodeguero.

Un vino que aunque sus características están bien definidas aun a día de hoy permanece envuelto en un halo de misterio y perfección natural.



Robert Parker
 WINE ADVOCATE

92
 puntos