



FINO CLASSIC

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Palomino fino

Tipo de crianza: Uva prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 15% y sometido a crianza biológica bajo levaduras de flor en barricas de roble por el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 5 años

Datos analíticos:

Graduación: 15%.
Azúcares: 0,8 gr/l.
Acidez: 4,37 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Fino Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Pajizo.

Nariz: Punzante, pero suave.

Boca: Agradable, ligero y seco.

MARIDAJE

Embutidos, frutos secos, aceitunas, mariscos y pescados.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 5 y 8°

	Botella	Caja
Formato Format	75 CL	x 6
% Alc.	15	
Peso Bruto Gross Weight	1,2	7,34
Código de barras Bar code	8423360020013	28423360020017