



OLOROSO ANTIQUE

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 20% y sometido a crianza oxidativa en botas de roble por el tradicional sistema de criaderas y soleras.

Años de crianza en bodega: 20 años.

Datos analíticos:

Graduación: 20°.

Azúcares: 5 gr/l.

Acidez: 6,15 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Oloroso Antique

NOTAS DE CATA

Color: Castaño.

Nariz: Intenso con elegantes aromas de su crianza oxidativa a frutos secos (avellanas y nueces) y piel de naranja.

Boca: Amable en la boca con final seco y largo.

MARIDAJE

Embutidos , quesos , carnes de caza, setas, guisos.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	50 CL	x 6
% Alc.	20	
Peso Bruto Gross Weight	1,03	6,42
Código de barras Bar code	8423360040042	28423360040046