

Bodegas Tradición

PALO CORTADO V.O.R.S. 30 AÑOS

Jerez, Espanha



UVAS: 100% Palomino Fino

TIPO: Vino Generoso de Vejez Certificada (Fortificado Seco)

VINIFICAÇÃO: Vinho obtido a partir de uvas Palomino Fino, com crianza oxidativa, em sistema de Soleras e Criaderas, com longo envelhecimento certificado por no mínimo 30 anos, classificado pelo Consejo Regulador de Jerez como Vinum Optimum Rare Signatum (VORS), a mais nobre classificação que pode ser alcançada por um vinho de Jerez. No caso das Bodegas Tradición, a média de idade dos vinhos é de 45 anos, o que aumenta ainda mais a relevância desse nobre produto espanhol. O Palo Cortado é a mais alta expressão de Jerez, obtido a partir dos melhores vinhos de cada solera.

COMENTÁRIOS: Vinho que encanta pela sutileza e elegância, mostra cor dourada com reflexos âmbar e aromas que remetem a frutas secas (amêndoas amargas), com fundo de brioches, mel e fino tostado. Muito complexo e insinuante na boca, destaca-se pelo equilíbrio, sabor agradável, untuosidade e persistência muito longa. é sem dúvida uma experiência sensorial inesquecível. Um grande vinho, integrante da elite dos vinhos de Jerez.

AVALIAÇÃO: RP 94, PÑ 92 e W&S 95

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 19,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14°C

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação, combina com embutidos ibéricos, jamon ibérico, frutas secas (amêndoas e avelãs), cozidos, porco agriçoce, queijos curados, peixes defumados, sopas. Boa companhia para os melhores "puros" (charutos) de alta gama.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

