

Sherry Fino En Rama Pena del Aguila



INFO

Formato: 37,5 cl

Paese: Spagna

Regione: Andalusia

Vitigno: Palomino

Suolo: Albariza

Età media del vigneto: 18 anni

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea fino ad esaurimento degli zuccheri e mutizzazione con acquavite di vino neutra a 78 gradi . Affinamento con metodo solera, per tre anni sotto flor. Dopo aver attraversato cinque criadera, viene scelta la botte migliore e direttamente imbottigliata.

Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE



BODEGA CÉSAR FLORIDO

César Florido

PERCHÉ

Lo Sherry Fino En Rama Pena del Aguila di César Florido è uno sherry secco, caldo e lungo. Agile e delicato, il sorso è lungo e sapido e si evolve in un vortice di fiori, legno e camomilla. Di grande persistenza.

QUANDO

Quando andate a fare una passeggiata in montagna con la vostra dolce metà, una volta raggiunta la vetta tirate fuori dallo zaino una bottiglia di Sherry Fino En Rama Pena del Aguila. Bevetelo fresco, con una fetta di pane e prosciutto, abbinando al gusto un panorama mozzafiato.

