

# PALO CORTADO VIEJO C. P.



## FICHA TÉCNICA

<b>País</b>	España
<b>DO/Región</b>	Jerez
<b>Bodega</b>	Valdespino
<b>Variedad(es)</b>	Palomino Fino
<b>Añada</b>	S/A
<b>Elaboración</b>	Procedente del viñedo Macharnudo alto, vendimia manual, selección de las mejores botas que se desvían del perfil de Inocente y Tio Diego en fase de crianza biológica, se encabeza por arriba de los 17 grados de alcohol reconduciéndose hacia crianza oxidativa.
<b>Grado Alc.</b>	20 abv
<b>Servicio</b>	10 °C
<b>Presentación</b>	750 ml
<b>Puntajes</b>	92 Robert Parker

## NOTA DE CATA

<b>Vista</b>	Con un color amarillo dorado intenso, una buena intensidad en copa.
<b>Nariz</b>	Intensa nariz de frutos secos, sus notas minerales marcadas, natillas, chocolates blancos.
<b>Boca</b>	Perfecta acidez en equilibrio con su alcohol y su mineralidad, denso en boca, permanente y de un posgusto largo.
<b>Maridaje</b>	Jamón ibérico, quesos maduros, roquefort, azul, pastas cremosas, chorizo y lomo lonchados, postres con chocolate amargo.

## CONTACTO

[ventas@dottowine.com](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)

Teléfono: 50350955

