



OLOROSO 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 18% y sometido a crianza oxidativa en barricas de roble por el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 6 años.

Datos analíticos:

Graduación: 18°.

Azúcares: 4 gr/l.

Acidez: 5,35 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Oloroso Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Caoba.

Nariz: Aroma cálido, complejo y potente. Notas de frutos secos.

Boca: Sabroso y seco, pero suave al paladar. Final largo y elegante.

MARIDAJE

Quesos curados, carnes, estofados y guisos.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	75 CL	x 6
% Alc.	18	
Peso Bruto Gross Weight	1,2	7,34
Código de barras Bar code	8423360020099	28423360020093