

Palo Cortado Conde De Aldama

Monovarietal de uva Palomino

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Procedente de las soleras prefiloxéricas del Conde De Aldama solo existen 8 botas del que consideramos pueda ser uno de los Palos Cortados más viejos del mundo. Un vino con misterio, procedente de soleras de Amontillado pero con recuerdos de oloroso viejo. Una joya entre soleras olvidadas.

VISTA: Ámbar oscuro, brillante.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta, vino de pañuelo, un perfume.

BOCA: Concentración, salino, una historia diferente cada vez que llega a la boca. La complejidad envolvente y elegante a la que pueda llegar un vino generoso. Persistencia eterna.

GASTRONOMÍA: Armoniza con alimentos y platos de sabores intensos. Debido a su complejidad, incluso es un perfecto vino de postre junto a repostería basada en almendras y frutos secos. Vino de reflexión ideal para la sobremesa.

Botella	Alcohol	Edad media
50 cl	21,5% vol	>100 años