

Aurora Oloroso

Monovarietal de uva Palomino

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Mostos de uva Palomino Fino procedentes del Pago de Balbaína, son fortificados a 17 grados para provocar la crianza sin velo de flor, convirtiendo a una futura manzanilla en un complejo vino de crianza oxidativa muy aromático, un vino redondo y con mucho cuerpo, un oloroso de Sanlúcar de Barrameda.

VISTA: Elegante color caoba.

NARIZ: Aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan a maderas nobles.

BOCA: Potente, redondo y con mucho cuerpo.

GASTRONOMÍA: Perfecto vino para acompañar carnes y guisos de caza, embutidos, quesos curados y ahumados. Una vez abierta la botella puede conservarse por tiempo indefinido. Aconsejamos una temperatura de servicio ligeramente fresco.

Botella	Alcohol	Edad media
50 cl	17,5% vol	10 años