

# FINO QUINTA



*Variedad de Uva: Palomino Fino.*

*Tipo de Vino: Fino.*

*Zona de producción: D.O. Jerez.*

*Vejez Promediada: 4 años.*

*Graduación: 15°.*

## ELABORACIÓN

*Vinificación en blanco, transporte de la uva en cajas para evitar su rotura hasta el prensado. Prensado suave, desfangado del mosto durante 12 horas y fermentación a temperatura controlada, 25°C. Envejecimiento siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas de botas de roble americano.*

## NOTA DE CATA

*A la vista, pálido, amarillo, con reflejos verdosos, brillante y luminoso. A la nariz, aroma punzante, almendroso, suave y salino. A la boca, seco, punzante, poco ácido y ligeramente amargo.*

## CONSERVACIÓN

*Conservar en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.*

## NUESTRA RECOMENDACIÓN

*Ideal como aperitivo. Perfecto acompañando a quesos curados, aceitunas o almendras o como alternativa al vino blanco con mariscos y todo tipo de pescados. Debe tomarse frío, entre 8/12°C.*

## PREMIOS Y MENCIONES

*Medalla de Oro: Bacchus, 2014.*

*94 Puntos: Guía Peñín, 2014.*

**OSBORNE**

DESDE 1772