

ANTIQUÉ FINO



FERNANDO
DE CASTILLA



Una colección de vinos procedentes de soleras individuales. Cada vino tiene la vejez óptima para su estilo. Para mostrar sus colores originales se presentan en botellas de cristal transparente. Vinos viejos de edición limitada y calidad excepcional. Se embotellan desde la propia solera, sin sufrir ningún tipo de filtrado ni tratamiento posterior, manteniendo así toda su pureza.

Uva prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 15% y sometido a crianza biológica bajo levaduras de flor en barricas de roble por el tradicional sistema de criaderas y soleras durante 9 años. Encabezado por segunda vez hasta 17% antes de embotellar.

Zona de e laboración: Jerez de la Frontera

Productor: Fernando de Castilla

Origen: España / Jerez

Graduación: 17 °

Presentación: 50 cl.

Acidez: 4,16 g/l

Azúcar residual: 1 g/l

Varietades: Palomino Fino 100%

Crianza: 9 años

Tipo de crianza: Soleras y criaderas

Tipo de bodega: Roble

Temperatura de servicio: 5-8°C

Modo de servicio: Servir frío y en catavino.

La forma más práctica de garantizar una adecuada temperatura de servicio para el fino o la manzanilla es el uso de una cubitera con abundante hielo y agua, así como evitar servir las copas con demasiada cantidad, que podría calentarse. (Como suele decirse en Jerez, cortitas y frecuentes)

Tipo de cierre: Corcho

Tipo de vino: Gama Antiqué

PUNTUACIONES

Robert Parker: 93 puntos

ANTIQUÉ FINO

MARIDAJE

Ideal par acompañar todo tipo de marisco, pescados blancos, jamón, quesos, tapas, frutos secos, embutidos y aceitunas.

NOTAS DE CATA

Dorado brillante. De notable intensidad, fresco, delicado y elegante. En su paso aparecen notas de avellana, aceituna verde y toques salinos agradables.