CLASSIC OLOROSO

FERNANDO DE CASTILLA

Uva prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 18% y sometido a crianza oxidativa en barricas de roble por el sistema tradicional de soleras y criaderas.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Graduación:	18 º
Presentación:	75 cl.
Acidez:	5,35 g/l
Azucar residual:	4 g/l
Variedades:	Palomino Fino 100%
Crianza:	6 años
Tipo de crianza:	Soleras y criaderas
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	12-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Gama Classic

MARIDAJE

Quesos curados, carnes, estofados, guisos

NOTAS DE CATA

Color: caoba
Nariz: Armos cálido, complejo y potente. Notas de frutos secos.
Boca: Sabroso y seco, pero suave al paladar. Final largo y elegante.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es