

FICHA TECNICA OLOROSO V.O.R.S.





Variedad 100% Palomino Fino

Viñedo Pago de Añina y Macharnudo (Jerez de la Frontera)

Suelo Albariza

Elaboración | Envejecimiento lento expuesto a la acción del oxígeno mediante

sistema de criaderas y solera cuyo origen se confunde en el tiempo. Con Certificación de Vejez Calificada por el Consejo

Regulador

Crianza Sistema de 4 criaderas (más criaderas y soleras de Oloroso JP)

Vejez 50-60 años

Sacas 2 al año

Graduación 22,00 % Vol. (por concentración)

Presentación | 500 ml x 6 botellas

Cata Oloroso de color ámbar oscuro, aromas de incienso, orégano y

maderas nobles. Voluminoso y muy elegante. Gran persistencia

Servicio 12-15 ºC Temperatura

Maridaje Guisos de carne o estofados. Setas y quesos muy curados.

