



BARÓN

MICAELA

Fino



Tipo de Vino: Generoso

Variedad de Uva: Palomino Fino

Denominación de Origen: Jerez-Xérès-Sherry

Vejez Promedia: 3-4 años.

Elaboración y Crianza: El vino Fino se obtiene a partir de la fermentación total de mosto de uva de la variedad Palomino. El vino base así obtenido se encabeza hasta los 15% vol. de alcohol, al objeto de favorecer el desarrollo del velo de Flor; la protección natural de las levaduras va a evitar la oxidación del vino a lo largo de toda su crianza y a conferirle características organolépticas muy especiales. Esta crianza biológica se prolonga durante un período de cinco años y se realiza en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y solera.

Características Físico -Químicas:

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Azúcar: <2gr/l.

Acidez Total: 3,5-5,00 gr/l.

Acidez Volátil: 0,15-0,35 gr/l.

Contenido en glicerina: <2gr/l.

Características Organolépticas: Amarillo dorado con tonos cobrizos. Punzante en nariz, aromas de crianza biológica, frutos secos (avellana, almendra), fondo acético y medicinal. Notas de cabello de ángel.

Seco, sabroso, buena acidez, con volumen y amplitud. Muy expresivo y equilibrado. Paso con aromas de frutos secos y final largo con recuerdos salinos y de su crianza biológica. Elegante amargor.

Maridaje: Ideal con Mariscos, Almejas a la Marinera, Pescados al horno, Embutidos y Anchoas. Shushi, Tempura, Bullabesa y Guacamole.

Conservación y recomendaciones: Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, Servir muy frío entre 7 y 9 °C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo