



VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

INOCENTE

FINO

SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Fino Inocente es fermentado en bota de roble americano, siguiendo una tradición centenaria. Su solera fue creada hace más de un siglo y toda la uva con la que se elabora procede del emblemático Pago de Macharnudo, el Grand Cru de Jerez y de una sola viña (Viña Valdespino) en la que la vendimia se realiza de forma manual cuidadosamente para preservar las valiosas cepas.

Es un fino que tiene solera y diez criaderas y que permanece como sobretabla entre 9 - 10 meses antes de pasar a la última criadera.

Inocente es considerado una institución en el mundo de los finos. Un "Single Vineyard" único y singular, absolutamente extraordinario.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	EDAD MEDIA 10 años.
PAGO Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	SACAS Otoño y Primavera.
SUELO Albariza donde domina la tosca cerrada y barajuelas. Suelo con alta concentración en carbonato cálcico.	ACIDEZ TOTAL 3,5 g/l Ac. Tartárico.
TIPO DE CRIANZA Biológica (bajo velo de flor).	AZÚCAR RESIDUAL <1 g/l.

CATA

Amarillo pajizo de intensidad media baja. Punzante, delicado y complejo, con evidentes notas almendradas. Entrada suave, recorrido sabroso, con estructura, volumen y carácter pero al mismo tiempo fresco y salino. Vino largo y con persistencia.

GASTRONOMÍA

El compañero perfecto de los embutidos, los quesos y los mariscos, combina especialmente con platos de pescado y productos de sabor salino y acidez destacada. Muy sorprendente su maridaje con alcachofas.

	FORMATOS	UDS./CAJA
15° GRADOS	37,5 cl	12
	75 cl	6
	150 cl	4



94+

Robert Parker

92

Wine Spectator

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

