



VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

OJO DE GALLO PALOMINO FINO

SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Es un vino blanco procedente íntegramente de uva Palomino Fino del Pago de Macharnudo Alto (Viña Valdespino), considerado uno de los mejores pagos a nivel mundial.

Es un vino de terruño, de una complejidad que fascina a todos los paladares y con el que se pone en valor el potencial enológico de la varietal Palomino Fino en la elaboración de vinos blancos tranquilos.

Este vino es fermentado con levaduras autóctonas, posteriormente el vino permanece durante seis meses en depósito sobre sus finas lías.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	ACIDEZ TOTAL 6,15 g/l Ac. Tartárico.
PAGO Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	AZÚCAR RESIDUAL <2 g/l.
PLUVIOMETRÍA MEDIA 630 mm por año	FECHA VENDIMIA 5 de septiembre 2018

SUELO

Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

CATA

En nariz es un vino expresivo y aromático, evocando minerales propios de este gran y excepcional pago. En boca presenta sapidez provocada por la carga calcárea del suelo, post-gusto mineral y salino con larga persistencia. El vino transmite carácter e identidad.

GASTRONOMÍA

Es un vino que armoniza con cualquier plato, pero lo hace de forma especial con mariscos, guisos marineros y de forma excepcional con escabeches y conservas.

 12° GRADOS	FORMATOS 75 cl	Uds./CAJA 6
---	--------------------------	-----------------------

