



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

## VALDESPINO

### PALOMINO FINO FERMENTADO EN BOTA SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Este vino es elaborado a partir de uva Palomino Fino del exclusivo Pago Macharnudo Alto (Viña Valdespino), el Grand Cru de Jerez y uno de los mejores pagos del mundo. La uva es recogida y seleccionada de manera minuciosa en su punto exacto de maduración.

Este vino blanco fermenta en bota de Jerez de roble americano de 600 litros y envejece sobre lías durante seis meses aproximadamente. Representa todo el carácter de este mítico Pago.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,51 g/l Ac. Tartárico.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <2 g/l.
<b>PLUVIOMETRÍA MEDIA</b> 409 mm por año	<b>FECHA VENDIMIA</b> 1ª semana agosto 2022

#### SUELO


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

#### CATA

Color amarillo pajizo. En nariz, aromas cítricos y fruta blanca, con un fondo mineral. En boca, delicado, mantecoso, seco y fresco.

#### 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.

 11° GRADOS	<b>FORMATOS</b> 75 cl	<b>UDS./CAJA</b> 6
---	--------------------------	-----------------------

