



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 manual y 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.

VARIEDAD	ACIDEZ TOTAL
100% Palomino Fino.	5,20 g/l Ac. Tartárico.

PAGO	AZÚCAR RESIDUAL
Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	0,33 g/l.

PLUVIOMETRÍA MEDIA	FECHA VENDIMIA
409 mm por año	6 de agosto 2025

SUELO


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

CATA

Color amarillo pajizo. En nariz, aromas herbáceos y cítricos, con un fondo mineral muy complejo. 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.

	FORMATOS	UDS./CAJA
 13° GRADOS	75 cl	6
	150 cl	4

