



VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

INOCENTE

FINO EN RAMA

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.

Su embotellado en rama permite respetar al máximo su origen, su forma de fermentación y su larga crianza.

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 11 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



95

Robert Parker

92

Wine Spectator

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

