



# TORNERÍA

## FINO



### ELABORACIÓN

Quince largos años de crianza biológica de vino Fino, fresco y equilibrado. Alta concentración y persistencia. Sin un ápice de oxidación con fino velo de levadura.

Servir en un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.



### ARQUEOENOLOGÍA

Fino 1/F.

Origen: Secreto del Palacio Domecq, Jerez de la Frontera.



### VISTA

Tono dorado intenso, con matices verdosos y cobrizos. Un color atractivo que revela un Fino especial.



### NARIZ

La vida de las levaduras se agota progresivamente para descubrir en la fase olfativa una gran intensidad de aromas de panadería mezclados con frutos secos, como la almendra, y la personalidad y complejidad de la sensación punzante y yodada.



### BOCA

Un vino de entrada seco, sedoso y potente marcado por su elegante salinidad y su final amargo, logrando un gran equilibrio gracias a su acidez y alta y sabrosa persistencia.



### MARIDAJE

Marisco, pescado, pasta... Perfecto para tapear. Se adapta a una amplia gama de sabores salados e intensos.



### TEMPERATURA DE SERVICIO

Utilice una cubitera con hielo y agua para servirlo entre 6° y 8° C.