

Fino Tradición

Fino es nuestro vino más reciente. Hemos realizado dos “sacas” en 2013, una en primavera y otra en otoño de 1.500 botellas cada una. Para 2014 tenemos previsto realizar igualmente dos embotellados pero vamos a doblar la cantidad de botellas en cada uno de ellos para llegar hasta las 6.000 botellas. Nuestro fino ha estado criando en Bodegas Tradición durante varios años puesto que es el vino que utilizamos habitualmente para refrescar nuestra criadera más joven de amontillado. Manteniendo la flor hasta que se embotella “en rama” y con una vejez de 12 años, este es un fino muy típico y tradicional.

Nombre: Fino Tradición

Tipo: Fino viejo “en rama”

Varietal: Palomino Fino 100%

Alcohol: 15%

Crianza: Biológica bajo velo de flor en sistema de Solera y criaderas en botas de roble americano

Presentación: Botella jerezana de 75 cl, lacrada y embotellada a mano. Numeradas.

Número de botellas: 1/3.000 en dos “sacas” primavera y otoño en 2014.

Descripción:

No es este el típico estilo de fino moderno, pálido y ligero. Por el contrario, Fino Tradición, aún manteniendo el mínimo grado alcohólico permitido por el Consejo Regulador, es un vino con cuerpo, un intenso color oro Viejo, corpulento, de aromas muy intensos; es sin duda un gran vino blanco de Jerez.

Nota de cata:

Nariz: Punzante y potente con notas muy claras de crianza biológica (flor), sal y recuerdos marinos.

Boca: Muy potente y complejo. Salado, con un final de toques amargos. De una gran frescura a pesar de su baja acidez.

Gastronomía: Es incomparable cuando se combina con marisco y pescados. Excelente con encurtidos, ibéricos o anacardos.

Temperatura de servicio: Resulta mucho más interesante cuando no se sirve muy frío (10-12°), pero dependiendo de la temperatura exterior será más apreciado si se toma fresco (8-10°), aunque pueda perder ciertos aromas y algo de sabor.

Prensa

Wine Advocate nº 208, 2013

92/100