

**Oloroso Tradición V.O.R.S.**

<b>Vejez promedio:</b>	45 años
<b>Acidez volátil:</b>	1.87 gr/l
<b>Acidez Total:</b>	8.17 gr/l
<b>Contenido alcohólico:</b>	20%
<b>Varietal:</b>	Palomino fino 100%

**Notas de cata:**

Color: Caoba con tonos castaños y ribetes cobrizos.

Nariz: Ligero aroma a avellanas con una nota balsámica. Recuerda el tostado de maderas nobles Viejas, cuero, cedro y cacao.

Paladar: Tiene un principio agradable, graso, untuoso y redondo. A mitad del paso de boca notamos su potencia, un vino con mucho cuerpo, con notas medicinales, tueste de maderas nobles y al final percibimos un toque de chocolate amargo.

**Gastronomía:** Este es un vino muy versátil que se puede tomar como aperitivo con quesos curados o ibéricos. Es incomparable con guisos de carne, como rabo de toro o carrillera. También es buen aliado de productos de caza. Debido a su potencia no es un vino del cual necesitemos beber mucho para completar el bocado. Combina muy bien con pastas de té y con tabaco Dominicano suave

**Temperatura de servicio:** Recomendamos servirlo fresco (12-14°) siempre en copa de vino tipo Borgoña.

**Alcohol:** 19.5%

**Conservación:** Si la botella está cerrada el vino permanecerá en perfectas condiciones e incluso mejorará con el tiempo. Una vez que la botella ha sido abierta el vino se mantendrá estable durante al menos 12 meses, siempre que la botella se conserve en posición vertical.

**Varietal:** Palomino fino 100%

**Capacidad de embotellado anual:** 5.000 botellas/año

**Presentación:** Botella jerezana de 75 cl. Lacrada, etiquetada y numeradas a mano.

**Prensa**

Wine & Spirits 97/100 (2009)

Wine & Spirits 97/100 (2011)

Weinwisser 17+/20 (2011)

Dr. Jamie Goode, [www.wineanorak.com](http://www.wineanorak.com) 94/100 (2008)

Wine Advocate #208 (2013) 95/100