



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.

CASALBOR MÉXICO

Calle San León MZ 626 L.1

Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán

4650 - Ciudad de México

www.casalbor.com