



# 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