21,5% vol. alcohol

50cl

WINEinMODERATION
ELIGE I COMPARTE I CUIDA

JEREZ XERES SHERRY
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CSB
casalbor.com

TORNERÍA

OLOROSO

ELABORACIÓN

Un vino con más de 80 años de antigüedad, procedente de una barrica única y olvidada. Un vino oloroso eterno y excepcional.

Ideal para disfrutar por copas. Su estructura permite conservar las botellas abiertas durante meses.

ARQUEOENOLOGÍA

Oloroso 1/O.
Origen: Bodegas Sánchez Romate, Jerez de la Frontera.

VISTA

Lento lagrimeo y color caoba oscuro. Limpio y brillante.

NARIZ

Intensidad de tabaco y piel de naranja, junto a aromas de frutos secos tostados, caja de puros, fondo de fruta pasificada y notas de lacas y barnices.

BOCA

Redondo e intenso. Paladar voluminoso y equilibrado gracias a su alta acidez. Amargo y muy persistente. Un vino redondo y duradero.

MARIDAJE

Suave y persistente. Acompañamiento ideal para prolongar la sensación de sabores intensos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir fresco, entre 12 y 14º C en una copa de vino blanco.

CASALBOR MÉXICO
Calle San León MZ 626 L.1
Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán
4650 – Ciudad de México
www.casalbor.com