20% vol. alcohol

50cl

WINEinMODERATION
ELIGE I COMPARTE I CUIDA

JEREZ XERES SHERRY
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ARC

CSB
casalbor.com

TORNERÍA

PALO CORTADO

ELABORACIÓN

Nuestro Palo Cortado de treinta años es un vino de crianza mixta que le da esa sensación punzante tan intensa y compleja.

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

ARQUEOENOLOGÍA

Palo Cortado 1/PC.
Origen: Bodegas Rey Fernando de Castilla, Jerez de la Frontera.

VISTA

Tonos caoba y ámbar. Lágrima abundante y lenta.

NARIZ

Aromas tostados de frutos secos, madera, melocotones secos y piel de naranja seca.

BOCA

Elegante y sedoso, junto con una buena acidez y amplia salinidad, con un marcado amargor que lo hace persistir en boca. Postgusto largo y agradable.
Un vino sereno.

MARIDAJE

Cerdo, estofados, solomillo de ternera…

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