



ÁLVARO DOMEQC S.L.

FINO LA JANDA D.O. JEREZ



Tipo de Vino: Vino Fino DO Jerez

Variedad de Uva: 100% Palomino

Grado Alcohólico: 15%

Vendimia: septiembre

Despalillado – estrujado: sí-sí

Fermentación: 2-3 semanas

Tipo barricas: roble americano de 500 l

Nota de cata: Vino Fino de color dorado muy pálido, aroma punzante y delicado aunque con mucha personalidad y cuerpo. A pesar de su suavidad y ligereza al paladar tiene un marcado carácter “seco” y el aroma a “flor” que caracteriza a los grandes finos de Jerez.