



ÁLVARO DOMEQC S.L.

PALO CORTADO D.O. JEREZ

Tipo de Vino: Vino de Jerez seco.

Variedad de Uva: 100% a partir de uva Palomino

Crianza: Mínimo de 30 años de crianza en bodega.

Se toma a temperatura natural de 15º

Nota de Cata: De color caoba brillante, de gran intensidad aromática presenta notas punzantes y a frutos secos como la avellana y paladar suave, ligeramente seco y muy equilibrado con una gran persistencia en boca.

Maridaje: Combina bien con innumerables platos, aunque por su complejidad y riqueza de matices es el vino ideal para tomar a solas o en momentos de calma en los que sus características puedan apreciarse con más detalle.

