DRINKS.

Bodegas Tradición Fino DO Sherry 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	STFS0750
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Bodegas Tradición, Calle Cordobeses, 3, 11408 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marque	Bodegas Tradicion
Type	Sherry sec
Allergène	enthält Sulfite
L'âge	12 ans
L'usage	pur comme apéritif ou pour des boissons et des cocktails exclusifs
Dégustation	Nez: avec des notes florales et épicées, puis un soupçon d'herbes et de poivre. Bouche: goût frais et multicouche avec des notes salées et amères.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Fabriqué à partir du cépage Palmino Fino, stockage biologique selon les systèmes Solera et Criadera, embouteillage limité à 3 000 bouteilles par an
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16

Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'équipe de Bodegas Tradición, fondée en 1998, s'est fixée comme objectif de revisiter les processus anciens et traditionnels de production du sherry. Par conséquent, avant leur mise en bouteille, les sherrys sont légèrement filtrés, mais pas à froid, afin de préserver les arômes naturels. Actuellement, il y a quatre types de sherry dans la cave: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado et Pedro Ximénez. Le "Fino DO" est un sherry du cépage Palmino Fino qui a mûri pendant 12 ans, c’est-à-dire deux fois plus longtemps qu'un Sherry Fino traditionnel.