

LA GITANA

D.O. Jerez

OLOROSO SECO FARAÓN

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Es un vino de la gama Premium, de gran carácter y potente, que ha envejecido en botas de roble americano hasta conseguir su punto justo de madurez. Un oloroso seco indómito y sorprendente.

Faraón es un oloroso seco elaborado mediante el sistema tradicional de crianza oxidativa, a partir de uvas Palomino Fino de gran calidad de viñedos propios, procedentes de los pagos de Balbaina y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez. Aprovechando las levaduras naturales de la viña, se produce la fermentación alcohólica. El vino pasa después entre 6 y 12 años a realizar una crianza oxidativa por el sistema tradicional jerezano de soleras y criaderas.

NOTAS DE CATA

Color caoba, brillante y transparente. Aroma muy intenso, fragante, embriagador, redondo con matices clásicos de roble viejo y nueces. En boca es seco y con mucho cuerpo, persistente a madera y frutos secos.

MARIDAJE

Adecuado para tomar antes de las comidas. Además de aperitivo, es el aliado perfecto de las carnes rojas y caza, y de los quesos viejos.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com