

SAN FRANCISCO JAVIER

D.O. Jerez

Peter Sisseck, Pingus, y Carlos del Río, Hacienda Monasterio, juntan esfuerzos y nos ofrecen su primera elaboración en Jerez, el sueño de los dos. Aprovechando antiguas botas de la bodega San Francisco Javier y con uvas del viñedo comprado en el pago Balbaina Alta, han elaborado este fino Viña Corrales de corte moderno. La presentación en botella borgoña no distrae del espíritu del vino, un auténtico fino de aromas salinos y punzantes, pero de boca sedosa y seca.



VIÑA CORRALES FINO

SACA 2025

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Nace en una viña singular –que da el nombre al vino– de 8 hectáreas de palomino plantado hace 30 años en el Pago Balbaina, en uno de los viñedos históricos más apreciados del Marco de Jerez.

Tras una larga crianza de 10 años por el sistema de soleras y criaderas, la saca se realizó en mayo de 2025, cuando la levadura que forma el velo de flor estaba más activa, en un año en el cual se han dado las condiciones para una crianza biológica particularmente sana.

NOTAS DE CATA

Es un vino generoso muy seco y complejo. En nariz, se perciben aromas punzantes y delicados, con recuerdos almendrados y notas de masa fresca de pan. En boca, muestra una gran estructura y persistencia, con un final largo y elegante que refleja su complejidad y carácter distintivo. Muy sedosa y mantecosa. Gran persistencia. Ideal para quienes buscan una experiencia rica y refinada.

MARIDAJE

Embutidos ibéricos, pescados blancos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com