

Fino Capataz

Solera de la casa



VINO

Fino Capataz Solera de la Casa

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA

N/A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Elaborado a partir de la uva Pedro Ximénez, éste vino procede de la solera con más envejecimiento de los “finos” de la familia Alvear que, después de tener una crianza biológica de 12 años, todavía mantiene vivo el velo de flor. Está justo en la sutil frontera que separa los “finos” viejos de los “amontillados” mas jóvenes..

CATA

COLOR: Dorado, limpio y brillante.

NARIZ: Recuerdos de flor y almendra. Nariz intensa con ligeros toques oxidativos y final especiado y salino.

BOCA: Pleno, muy seco, sabroso y ligeramente amargo. Con recuerdos de frutos secos. Final largo con gran persistencia en retrogusto.

Alcohol: (%Vol.): 15

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 4,25

Azúcares: (g/l): seco

pH: 3,25

MARIDAJE

Ideal para acompañar ostras, sopas de pescado o verduras de temporada (espárragos, alcachofas, menestras, etc). Sorprende acompañando toda una comida de principio a fin.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°-8° C

PUNTUACIONES

94 RP