



3 EN RAMA

FINO DEL PUERTO

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2024

Un **verano largo** y **seco**, junto con un **otoño** casi inexistente caracterizado por **lluvias mínimas** y **altas temperaturas**, ha moldeado el carácter de esta colección. Además, el período de **letargo** del velo 'flor' ha sido **más largo** de lo habitual. Este fino del Puerto que compone la saca de primavera 2024 es **más estructurado**, manteniendo la frescura y viveza que lo caracteriza.

NOTAS DE CATA

Amarillo intenso con reflejos dorados. Muy punzante y vivo, con notas que recuerdan a la **brisa atlántica**, almendras tostadas y heno. **Muy seco** y salino en boca. Con un **final** largo y **amargo**, característico de los finos del Puerto.

SERVICIO

Disfruta este fino en rama del Puerto frío (7-9°C) con **sashimi de salmón** o **tartar de atún rojo**.

Alcohol 15%	Azúcar residual 0,04 gr/l	Vejez media 5 años	Muy seco ● ○ ○ ○ ○ ○ ○
----------------	------------------------------	-----------------------	------------------------