



## Sherry Fino La Janda

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un Fino di antologia

### Descrizione del vino:

Festeggiare in Spagna senza tapas e sherry? È impossibile! Elegante e pieno di carattere, il Fino La Janda è un eccellente ambasciatore della gioia di vivere del sud Spagna. Alvaro Domecq Jerez è una casa di tradizione con uno spirito moderno ed estremamente attento alla qualità. Ana Real, la sua enologa, ha il dono di creare sherry espressivi e autentici, che vengono maturati con cura in "solerb". con cura in "solerb", un metodo di assemblaggio e maturazione in botti impilate su più livelli.

### Nota di degustazione:

Giallo oro brillante dal disco al centro. Al naso rivela già sentori di frutta secca e mandorle tostate, oltre a una caratteristica nota salata, tipica della regione. Al palato è croccante e quasi leggero, con ancora una volta la tipica salinità di Jerez che si sviluppa attraverso aromi di sesamo tostato, paglia e oliva verde.

### Abbinamenti:

Il Porto si abbina perfettamente alle tapas: olive, tortilla, prosciutto crudo, formaggio manchego. Il dolcissimo Pedro Ximenez è una delizia con il gelato alla vaniglia Mövenpick. Il Porto si sposa armoniosamente con i formaggi erborinati.

### Consigli per il consumo:

tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Andalusia
<b>Sottoregione:</b>	Jerez
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	108 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Palomino Fino
<b>Numero di articolo:</b>	12000--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Sherry Fino La Janda

Jerez DO  
Álvaro Domecq

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Palomino Fino
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	108 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	tra 8 e 10 gradi