

Bodegas Cerdá

Ficha técnica

PALO CORTADO

PALO CORTADO es un vino generoso de gran complejidad y rareza, elaborado bajo sistema de solera con una crianza oxidativa de 15 años. Representa uno de los estilos más singulares de los vinos de Jerez, combinando la finura aromática del amontillado con la estructura del oloroso. Un vino profundo, elegante y de gran persistencia.

DATOS GENERALES

BODEGA / PRODUCTOR	Bodegas Cerdá
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	D.O. Montilla-Moriles
PAÍS DE ORIGEN	España
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	16.0 % vol.
FORMATO / TAMAÑO	75 cl
AÑADA	Sin añada (Sistema de solera)

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE CRIANZA	biológica No
NIVEL DE ACIDEZ	Media Aromas Avellana, naranja amarga, madera noble
CUERPO	Medio-pleno
AZÚCAR RESIDUAL	< 5 g/L (seco)

CAMPOS ESPECÍFICOS

TIPO DE VINO	Generoso
--------------	----------

CRIANZA SOBRE LÍAS	15 años en barrica Sistema de crianza Solera
ESTILO VERMUT	Complejo / híbrido amontillado-oloroso
MARIDAJE RECOMENDADO	Jamón ibérico, quesos curados muy intensos, frutos secos consomés, guisos de carne y cocina de caza. También perfecto como vino de sobremesa.