DESDE·1876

DIEZ·MERITO

BODEGAS Y VIÑEDOS

Palo cortado Bertola

Orígenes

Palo Cortado Bertola nace en las primeras criaderas de Fino Bertola, procedentes del mosto yema de los viñedos La Viña el Caribe. De esta primeras criaderas de fino son seleccionadas las botas cuya tendencia natural es la crianza oxidativa, para posteriormente realizar una segunda alcoholización y reorientándolo a una crianza oxidativa; tras pasar por nuestros sistemas de criaderas y soleras centenarias, dando lugar a un vino con más de 12 años con unas características organoléptica únicas.

Variedad: Palomino Fino

Formato: 750 cl

Notas de Cata

De color ámbar topacio, brillante y limpio. En nariz encontramos frutos secos como la avellana o nueces, barnices, maderas nobles con un fondo de notas lácteas, caramelos, regaliz y hierba seca. En boca es seco, intenso, aterciopelado y con un largo post-gusto final, que lo envuelve y lo hace etéreo.

Consumo:

Servir entorno a 14º a 16º en una copa de boca ancha para poder ir apreciando su evolución y todos sus matices. Es un vino versátil, se adapta muy bien a quesos con caracteres intensos, todos tipos de embutidos y foie, así como con guisos y carnes magras.

Alérgenos:

Contiene sulfitos.

Ingredientes	%	Datos Técnicos	
Vino de Palomino fino	93.65	Grado alcohólico	19±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	6.3	Azucares Reductores	2,5
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	20
En caso necesario Color MO-7	0.05	Acidez en Tartárico	6.4 ±0.4

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
0.28g/100 ML	0.27g/100ml	< 0.1 g/100ml	5.75 g/l	61.8 mg/l	112Kcal/100 ml