



## *Fino Bertola*

### *Orígenes*

Fino Bertola procedente de la parte superior nuestra viña llamada el Caribe del Pago de AÑINA, con una influencia costera y un terreno muy calizo. La uva es seleccionada manualmente, para obtener un mosto yema de muy alta calidad. Es criado en la Bodega de Don Jorge en pleno centro de Jerez alimentando con sus aromas nuestras calles pasando a través de 5 criaderas hasta llegar a su Solera. Y con más de 7 años de vejez media debido a su largo tiempo de crianza.

**Variedad:** Palomino Fino

**Formato:** 750 cl

#### **Notas de Cata**

Color Amarillo Pajizo con tonos dorados y reflejos verdosos, se presenta brillante y limpio. En nariz encontramos podemos encontramos aromas a manzana pasada, levaduras, almendras así como notas de tiza y curry. En boca es seco, intenso y salino.

#### **Consumo:**

Servir entorno a 8º a 12º en una copa estilizada. Es un vino versátil, se adapta muy bien a todos tipos de comida. Se recomienda mantener en vertical unos días antes de consumirlo, ya que puede contener pozos al tener una intervención mínima antes del embotellado. Es ideal para todo tipo de aperitivos, mariscos, pescado y comidas singulares.

#### **Alérgenos:**

Contiene sulfitos.

Ingredientes		Datos Técnicos	
%			
Vino de Palomino fino	96.1	Grado alcohólico	15±0.2
Alcohol rectificado vínico al 96º	3.9	Azúcares Reductores	0,5
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	20
		Acidez en Tartárico	4.3 ±0.4

### **Valores nutricionales**

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
0.08g/100 ML	0.13g/100ml	< 0.1 g/100ml	0.70 g/l	23.0 mg/l	85Kcal/100 ml