

ATUNA

PALOMINO FINO

Santiago Jordi vuelve a sus orígenes, a la zona del Marco del Jerez, concretamente a los viejos viñedos de la localidad de Trebujena. Elaborador en varias regiones de España, esta vez trabaja con un **viñedo de Palomino fino sobre suelos de Albariza** que recibe las suaves pero frescas brisas del Guadalquivir y del Atlántico. **Atuna Palomino** es un vino blanco fresco y muy ligero, con apenas 11 grados de alcohol y está elaborado de la manera más tradicional en la zona, con fermentación en bota de roble. Una fermentación que tiene lugar a muy baja temperatura a fin de extraer y preservar los aromas primarios, los aromas afrutados que proceden de la uva, obteniendo así un vino intenso en nariz y de paso suave y sedoso en boca.

I.G.P. TIERRA DE CADIZ



ATUNA

PALOMINO FINO

FICHA TÉCNICA

I.G.P. Tierra de Cádiz

Uva: Palomino Fino

Grado alcohólico: 11% vol.

Temperatura de servicio: entre 7°C-9°C.

ELABORACIÓN Y VIÑAS:

Vendimia manual de una parcela de la variedad Palomino Fino de más de 30 años ubicada en la localidad de Trebujena, con suelos de Albariza ricos en caliza. Fermentación alcohólica en bota de roble americano a baja temperatura. Tras la fermentación, el vino se mantiene al menos un mes en contacto con las lías finas de fermentación.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con intensos reflejos brillantes. Nariz de media intensidad, aromática, destacando los aromas de fruta tropical como el mango, notas cítricas de pomelo. En boca es de buena entrada, ligero y suave, sedoso, equilibrado y con buena acidez.

MARIDAJE

Todo tipo de pescados, mariscos y arroces marineros. Cocina oriental.

