La Bota 91 de Fino «Macharnudo Alto» - 75cl



Precio:

45,23 €

Características:

Añada: 2019
Países: España
Zona de producción: D.O. Jerez/Xérès/Sherry
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Palomino Fino
Temp. mínima (ºC): 9
Temp. máxima (ºC): 10
Graduación: 15
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Embotellado casi en rama con un filtrado leve, preserva su color dorado e intenso carácter, pudiéndose disfrutar desde el primer momento y mejorando con el tiempo si se guarda adecuadamente. Se recomienda servir entre 9-10º C para un efecto más ligero, o a 13º C para resaltar su complejidad aromática. Es muy versátil en la mesa, acompañando bien jamón ibérico, guisos marineros, pulpo a feira, verduras a la parrilla y quesos no muy maduros.

Resumen:

La Bota de Fino 91 «Macharnudo Alto», sacada en febrero-marzo de 2019, proviene del mismo conjunto de botas que las ediciones anteriores. Esta selección, de la solera, primera y segunda criaderas, destaca por su frescura y finura, con una edad media de diez años. Es un fino complejo e intenso, con un paso untuoso debido a la autólisis de la flor muerta, superando el límite habitual de crianza biológica.

Vinófilos

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10