# Vinófilos



## Ojo de Gallo 2019 - 75cl



#### Precio:

14,44 €

#### Resumen:

Palomino Fino del famoso pago Macharnudo Alto en Jerez, con cepas de más de 25 años. Fermentado durante 6 meses con sus lías finas.

#### Características:

Añada: 2019 Países: España

Zona de producción: Sin D.O.

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Palomino Fino Temp. mínima (°C): 7 Temp. máxima (°C): 10

Crianza: 6 meses con sus lías finas

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

### Descripción completa:

Nariz: Evoca los aromas minerales propios de Macharnudo. Notas frutales y de flor seca. Boca: Notas propias del terreno calizo, mineral y salino, con una gran persistencia. Untuoso y complejo.