



## LAS BOTAS FINO CRUZADO

### D. O. JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Vino tradicional de Andalucía Occidental fortificado.

**Tipo:** Fino.

**Estilo:** Cruzado.

**Proceso de crianza:** prolongadísima crianza biológica, con muy poco trasiego para mantener el estilo propio y personal.

**Saca:** segunda, Diciembre del 2017, 1000 botellas.

**Vejez media:** 10 años.

**Localización:** Jerez de la Frontera.

**Selección:** Combinación y mezcla de diferentes botas de almacenistas jerezanos que forman el Fino Señorita Irene, de Bodegas Yuste.

**Vinífera:** Palomino.

**Ubicación del viñedo:** Macharnudo y Carrascal.

**Tipo de suelo característico:** Albariza.

**Graduación:** 15 % Vol.

**Formato:** botella con capacidad de 0,50 cl., en caja de 6 botellas.

**Servicio:** en copa de vino, beneficia el disfrute de vinos con complejidad y con tanta amalgama de matices, servir entre 6 y 8 grados.

### NOTAS DE CATA

"Altísima intensidad de color generado por un factor importantísimo de su particular vejez, la crianza mixta que se produce en Jerez con los finos viejos, donde en los meses más desfavorables el velo de flor desaparece para volver a regenerarse.

La crianza media entorno a 10 años, ha generado sensaciones olfativas de oxidación, fusionados con olores ferrosos muy característicos de albarizas de gran pureza.

El comportamiento gustativo es excepcionalmente vertical, largo, glicérido, muy sávido y con una persistencia impropia de vinos de dominancia biológica.

Servir en copa de vino, beneficia el disfrute de vinos con complejidad y con tanta amalgama de matices, servir entre 6 y 8 grados.

No limitar el Fino Cruzado como simple bebida de aperitivo, maravilloso complemento con quesos de cabra para equilibrar sabores ácidos, encurtidos, verduras a la plancha, espárragos silvestres, chacinas no excesivamente viejas, elaboraciones con grasas tipo presa y secreto ibéricos, elementos crudos del atún para potenciar la neutralidad de sus sabores y todas aquellas elaboraciones que se sirvan frías tipo sopas andaluzas y ensaladas de temporada."