



LAS BOTAS PALO CORTADO

Zona de producción: Chiclana de la Frontera
Vino tradicional de Andalucía Occidental fortificado.

Tipo: Palo cortado.

Estilo: Horizontal.

Proceso de crianza: crianza biológica incompleta, ya desde la primera clasificación se determina su recorrido como palo cortado.

Saca: segunda, agosto de 2018, 768 botellas.

Vejez estimada: trazas entre 35 y 50 años (2 bocoyes).

Localización: Chiclana de la Frontera.

Selección: Del Casco "Los Toreros" de Bodegas Manuel Aragón Baizán.

Procedente de 2 bocoyes (el número 2 y el 9) de un total de 12, aportando 12@ cada bocoy, es decir, conjunto a partes iguales.

Vinífera: Palomino.

Ubicación del viñedo: Término Municipal Chiclana de la Frontera.

Tipo de suelo característico: Albariza.

Graduación: 20% Vol.

Formato: botella con capacidad de 0,50 cl.

Servicio: en copa de vino, no excesivamente frío ya que se limitan todos sus matices, servir entre 12 y 14 grados.

ARMONÍAS GUSTATIVAS

"Los grandes palo cortados merecen una gran copa".

Acompañamiento: escabeches, picantes leves, platos con salsas dulces, aves y carnes especiadas, postres tipo tocino de cielo, quesos muy viejos y todos aquellos alimentos imposibles para cualquier otro vino, éste los mejorará en similitud, armonía y contraste.