

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta Fino Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

- Corpo Leve
- Beber
- Madeira moderada

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

15,5%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

4,55 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Com aromas florais delicados, notas de amêndoas e de leveduras, é fresco, suave e seco no paladar.

TERROIR

Localizados em Sanlúcar de Barrameda, os vinhedos se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico e do microclima único da região. Solos calcários de "albariza" (que significa farinha branca, em espanhol), com areia e argila.

ELABORAÇÃO

Produzido com mosto de corpo leve, que é fortificado a 15% de álcool. Os cascos são completados até 80% da capacidade, permitindo que a "flor", formada pelas leveduras, cresça na superfície, providenciando uma proteção natural contra a oxidação (crianza biológica). A influência do Atlântico no microclima único de Sanlúcar de Barrameda permite o desenvolvimento da "flor" como em nenhuma outra região. O vinho permanece 6 anos no sistema de "solera", em tonéis de carvalho americano de 600 litros.

HARMONIZAÇÃO

Sozinho ou com aperitivos como azeitonas, castanhas, camarões, lagosta, caranguejo, ostras cruas, salmão defumado, sushi e outros pratos da cozinha asiática temperados com molho de soja, vegetais grelhados e queijos duros. Sirva bem gelado. Pode ser mantido na geladeira bem fechado por até uma semana.