



www.bodegastradicion.es

Appellation : DO Jerez-Xeres-Sherry
Cépage : 100% Palomino Fino

Terroirs : Sols marneux et calcaires blancs
Région : Andalousie
Degré alcoolique : 15%vol
Elevage : Fermentation en cuve puis mutage. 12 ans de vieillissement de type oxydatif en vieux fûts américains.



Sucres résiduels :

Histoire :

En 1998, Joaquín Rivero réveille la plus ancienne cave de Jerez « Bodega CZ, J.M. Rivero » autrefois propriété de par sa famille, qui fournissait autrefois les couronnes d'Espagne et du Portugal.

Le nom de « tradicion » indique la double envie de l'héritier de poursuivre l'histoire familiale et d'imposer un retour à une vinification traditionnelle basée sur les savoir-faire d'antan et des élevages très poussés. Les vins sont embouteillés « en rama » c'est-à-dire qu'ils ne sont ni corrigés, ni stabilisés, ni clarifiés, ni filtrés, ni sucrés. En somme : rien ne leur est ajouté pour conserver leur essence. La seule exigence est la patience de leur laisser tout le temps de se patiner joliment au contact de grands fûts anciens de bois américain.

Description :

Après un vieillissement de 12 ans en vieux fûts américains, le Fino de Bodegas Tradición dévoile un nez envoûtant, profond et gourmand où se mêlent amande, orange confite et une touche d'épice douce.

La bouche se révèle à la fois fraîche, fruitée et onctueuse.

Tradición signe ici un joli Fino 12 ans.

Accords :

Fruits de mers, Poissons
 Jambons

Service :

7 - 9°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

