



www.bodegastradicion.es



Appellation :

DO Jerez-Xeres-Sherry

Cépage :

100% Palomino Fino

Terroirs :

Sols marneux et calcaires blancs

Région :

Andalousie

Degré alcoolique :

20%vol

Elevage :

Fermentation en cuve, mutage.

30 ans de vieillissement de type oxydatif en vieux fûts américains.



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 :

Le Palomino Fino vieilli traditionnellement en Solera pendant au moins 30 ans en milieu oxydatif dans de vieux fûts américains. Un vin rare et exceptionnel.

C'est un vin intense et complexe, à la texture puissante et longueur persistante, aux arômes d'amandes grillés, de balsamique.

Accords :

Pata negra, viande marinée, fromages

Service :

12 - 14°C

