

# Bodegas Tradicion

## Palo Cortado V.O.R.S + 30 ans



www.bodegastradicion.es



### Appellation :

DO Jerez-Xeres-Sherry

### Cépage :

100% Palomino Fino

### Terroirs :

Sols marneux et calcaires blancs

### Région :

Andalousie

### Degré alcoolique :

19,5%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 d'abord sous voile, puis en milieu oxydatif dans de vieux fûts américains. Un vin rare et exceptionnel.

C'est un vin expressif et élégant, à la texture unique avec les caractéristiques du Fino et de l'Oloroso, avec des notes salés et grillés, de coques et des arômes empyreumatiques complexes et intenses.

### Accords :

Pata negra, viande marinée, foie gras, fromages,  
Huitres & oursins, Poissons au citron & beurre

### Service :

12 - 14°C

