

Fino (37.5cl) Gutiérrez Colosía - 37,5 cl.

Le Fino est le sherry de l'apéro par excellence. Celui-ci a un peu le caractère de la Manzanilla, du fait de la position du domaine le long du bord du Guadelete. Pour des raisons d'aire géographique, cependant, on ne peut pas utiliser le terme Manzanilla.



Vinification
Solera de 4 ans.



Potentiel de stockage
A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024
A boire jusqu'à : 2026



Servir
Servir frais, à 8°C, dans un verre à vin blanc.



Analyse des essais
Robe jaune pâle, étincelante. Fleuri, frais, une pointe d'amertume, des amandes fraîches et de la vinosité. En bouche, un beau fruité sec soutenu par une structure vineuse (malgré sa jeunesse). Structure subtile des acides, cohérente et d'une très grande pureté. Rien à voir avec les Fino de la GD, trop souvent oxydés. Gutierrez laisse ses Finos vieillir sous le voile de flor et les embouteille à la demande, afin de pouvoir toujours fournir le produit le plus frais possible. Sur la contre-étiquette, est mentionné le mois d'embouteillage.



Style de vin:
Élevage sous voile (léger)



Assemblée
Palomino (100%)



Région:
Andalucía



Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Domaine viticole:
Gutiérrez Colosía

Description domaine

De grands xérès d'almacenista.



Biologique