

## Fino Gutiérrez Colosía - 75 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.  
Manipuler comme un 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