



## ÁLVARO DOMEQC S.L.

### Fino La Janda D.O. Jerez

---



**Bodega:** Alvaro Domecq

**Tipo de Vino:** vino de Jerez seco

**Variedad de Uva:** 100% Palomino

**Elaboración:** se diferencia de los vinos de mesa por su especial sistema de fermentación y crianza biológicas.

**Crianza:** 5 años de crianza en bodega

**Grado Alcohólico:** 15% / vol.

**Tasting :** Lovely straw-yellow colour that radiates golden tinges. Fresh and refined on the nose, with a characteristically yeasty note. Discernible sharpness together with sugared almonds. On the palate it is smooth, tasty, light, dry and buttery, with an almondy finish.

**Maridaje y Servicio:** Debe servirse muy frío, en torno a los 7°C. Es un excelente vino de aperitivo, se puede tomar acompañado de frutos secos, mariscos, ahumados, quesos suaves, y con todo tipo de comidas a base de pescado. Se debe tratar como el exquisito cuidado de un semiperecedero, por lo que el período de consumo óptimo es de un año desde su embotellado.

**Formato:** Botella de 37,5cl y 75cl. Caja de 12 botellas.

*Reconocido como el mejor generoso seco español durante la "International Wine Fair 2003".*