

## FICHA TECNICA Oloroso GREAT DUKE



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago de Añina y Macharnudo (Jerez de la Frontera)
Suelo	Albariza
Elaboración	Encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol que impide el desarrollo del velo de flor, con envejecimiento lento expuesto a la acción del oxígeno mediante sistema de criaderas y solera.
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	12 años
Sacas	1 al año
Graduación	18,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Oloroso de color caoba, redondo y untuoso. Nuez mascada e incienso con un final muy atractivo de frutos secos.
Servicio	14-16 °C Temperatura
Maridaje	Guisos de carne o estofados. Setas y quesos muy curados.

