

FICHA TECNICA Palo Cortado GREAT DUKE



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Inicialmente encabezado a 15% vol. con características especiales volviéndolo a encabezar por encima de los 17% reconduciéndose así hacia un proceso de crianza oxidativa
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	12 años
Sacas	1 al año
Graduación	18,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Palo Cortado envolvente y delicado, algarroba y avellana
Servicio	tostada, sobre una base de torrefactos y naranja amarga.
Maridaje	14-16 °C Temperatura Quesos curados, frutos secos, consomés, guisos o carnes gelatinosas.

