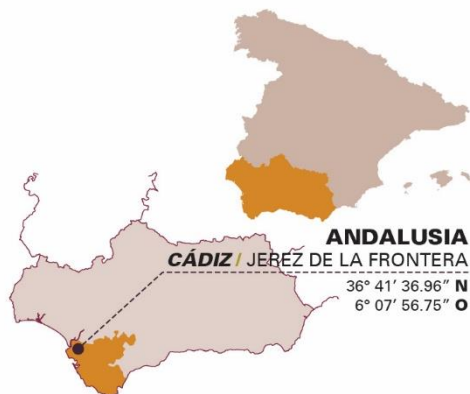




PANDO FINO

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry



ZONA PRODUTTIVA

Jerez Superior, Pago Balbaína



VITIGNO

Palomino



VINIFICAZIONE

Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 22° C. Classificazione per finezza e successiva fortificazione a 15° con alcol distillato di alta qualità



INVECCHIAMENTO

Minimo 5 anni in botti di rovere americano



GRADAZIONE ALCOLICA

15% Alc. /Vol.



COLORE

Oro brillante



PROFUMO

Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla



SAPORE

Molto secco al palato con un perfetto livello di acidità. Corposo, assertivo ed elegante con un finale persistente



CONSIGLI DI CONSUMO

Ideale come aperitivo, con tutti i tipi di tapas, in particolare con olive, frutta secca e prosciutto iberico. Accompagnamento ideale di crostacei, frutti di mare e pesci, in particolare acciughe e sashimi