



BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ  
COSECHEROS Y CRIADORES  
VINOS DE JEREZ SUPERIOR

# CRUZVIEJA

*Oloroso  
en rama*



**Bodega:** Bodegas Faustino González S.L.

**Denominación de origen:** Jerez-Xérès-Sherry

**Viñedo:** Propio (7 ha) de Jerez Superior, único en el pago de Montealegre.

**Variedad de uva:** Palomino fino.

**Tipo de vino:** Jerez seco, oloroso en rama, sin filtrar.

**Fermentación:** Natural en botas de roble americano (600 litros de capacidad) sin añadido de levaduras y reposado durante 6 meses sobre lías.

**Crianza:** Oxidativa en botas centenarias de roble americano, con un envejecimiento medio de 20 años en la solera de Oloroso que data de 1.900.

**Vejez:** Media de 20 años.

## **Características Físico-químicas:**

**Grado alcohólico:** 18 % Vol.

**Acidez volátil:** <1,10 gr /litro.

**Azúcares Reductores:** <3,0 gr /litro.

**Sulfitos:** <10 mg /litro.

## **Características Organolépticas:**

**Color:** Caoba con reflejos yodados.

**Aroma:** Intenso y poderoso, con recuerdos a nuez.

**Sabor:** Con cuerpo, intenso y largo, y notas glicéricas.

## **Presentación:**

**Botella:** Tipo jerezana 75 cl.

**Tapón:** Corcho, corona negro y oro. **Cápsula:** Negra

**Maridaje:** Vino muy versátil, desde platos salados a dulces y chocolates. Excelente armonía con carnes rojas, caza y queso viejo.

**Conservación y recomendaciones:** Al ser un vino en rama y en estado natural puede originar ligeros sedimentos. Conservar y servir entre 15° y 17° C ( temperatura de bodega). Mantener la botella en posición vertical.