



BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ
COSECHEROS Y CRIADORES
VINOS DE JEREZ SUPERIOR

CRUZVIEJA

*Palo Cortado
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, palo cortado en rama, sin filtrar.

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

Crianza: Un primer año de crianza biológica y posterior envejecimiento oxidativo en botas de roble americano.

Vejez: Media de 15 años.

Características Físico-químicas:

Grado alcohólico: 18 % Vol.

Acidez volátil: <1,0 gr /litro.

Azúcares Reductores: <3,0 gr/litro.

Sulfitos: <25 mg /litro.

Características Organolépticas:

Color: Ámbar oscuro con reflejos cobrizos.

Aroma: De gran complejidad, se mezcla la delicadeza de la crianza bajo velo de flor y la intensidad de la crianza oxidativa.

Sabor: Seco, muy elegante, persistente y reminiscencias salinas.

Presentación:

Botella: Tipo jerezana 75 cl.

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

Maridaje: Perfecta combinación para las carnes y quesos. Excelente armonía con patés y verduras.

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