



BARBADILLO OBISPO GASCON VORS

30 Ans | Palo Cortado | 100% Palomino Fino

Composé de vins de Palo Cortado très anciens qui ont été entreposés dans des soleras pendant plus de 30 ans, en attendant le bon moment pour être sélectionnés par les experts. Ces vins sont soumis à l'analyse d'un comité d'experts avant d'être certifiés "Vinum Optimum Rare Signatum". Le Palo Cortado fait partie des vins les plus spéciaux de l'appellation d'origine Jerez-Xères-Sherry. Bien qu'il ait subi le processus de vieillissement oxydatif physico-chimique utilisé pour les vins olorosos, ce produit est en quelque sorte un croisement entre un oloroso et un amontillado.

Tasting notes

Color

Or antique

Aroma

Ses nuances aromatiques révèlent des amandes grillées, des noix et des raisins secs.

Taste

Agréable et équilibré. Au palais, il est sec avec une acidité modérée, on retrouve dans ce vin plus d'Amontillado que d'Oloroso, des saveurs d'écorces d'agrumes, de noix caramélisées et de caramel. Solide avec une intensité aromatique et un goût légèrement acidulé. Ce vin se marie bien avec des poissons fumés et des desserts.

Finish

Souple et persistant.