

Bodegas
Juan Piñero, S.L.

FICHA TECNICA Palo Cortado JUAN PIÑERO

92
Puntos
R.Parker



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	10 años
Sacas	2 al año
Graduación	18,50 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Seco y delicado, avellana tostada, toffee y regaliz.
Servicio	14-16 °C Temperatura
Maridaje	Quesos curados, frutos secos, consomés, guisos o carnes gelatinosas.



Bodegas Juan Piñero S.L.
c/ Miguel Pérez Leal, Edif. Los Infantes N-3 L-9C – 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 956 36 04 65 info@bodegasjp.com www.bodegasjuanpinero.com