

Nuestro Fino es un vino muy seco que ha sido criado bajo el sistema de criaderas y soleras durante unos 8 años. Madurar bajo una capa de levaduras -velo de flor- que lo protege de la oxidación, le confiere sus características principales, desde el color oro pálido hasta sus aromas y sabor.

El Fino de Bodegas Serdio reúne las condiciones especiales micro climáticas en bodega para que la flor se mantenga en estado óptimo durante toda su larga crianza, refrescando sus criaderas con “sobretablas” -vinos jóvenes- procedentes de nuestros propios viñedos, que previamente han pasado un periodo de un año en bota. Como todos los vinos de nuestra bodega se embotella completamente en rama, sin ningún tipo de filtración ni estabilización para mantener toda su pureza y autenticidad.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual se muestra límpido y brillante, de tono amarillo pálido pajizo con ribetes acerados.

En nariz destaca la crianza biológica a la que ha sido sometido, con un aroma punzante delicado y complejo en el que sobresalen notas de levaduras, hierba seca y panadería, con ligeros toques de fruta blanca.

En boca, es amable y muy seco, con sensación sápida que nos aporta recuerdos salinos y de almendras amargas.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

El Fino de Bodegas Serdio es un vino ideal para acompañar todo tipo de chacinas ibéricas, encurtidos en los que predomine el vinagre, frutos secos, aceitunas y mariscos de concha fina. Debe servirse frío, entre 6° y 10°.

Una vez abierta la botella, debe conservarse en lugar fresco y seco, aunque se recomienda consumir en un plazo no superior a un mes.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 15°

Acidez volátil: 0,21 gr/l

Acidez total: 4,34 gr/l

Vejez promedio: 8 años

