

Este vino procede de la viña El Perillar, de donde toma su nombre. Este viñedo se compone de diferentes parcelas adyacentes para un total de 10 hectáreas de albariza lustrillo con cepas plantadas entre 1967 y 1972, con rendimientos de alrededor de 4.000 kilos por hectárea y vendimia manual.

Su orientación norte-noreste le otorga poca insolación directa lo que resulta en unos vinos muy particulares, frescos y con carácter, redondos y equilibrados. Este vino es la continuación del proceso de crianza que ha tenido TABATIERE, ya que después de 8 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías pasa a un periodo de envejecimiento adicional de 12 meses en botas de vino de Jerez, que pudieran haber desarrollado velo de “flor”.

## CATA ORGANOLÉPTICA

En la fase visual es un vino que se presenta impecablemente limpio, de color dorado y en sus vórtices pueden aparecer reflejos verdosos. La nariz es muy mineral, muy atractiva, con aromas salinos, como de bajamar, y un claro recuerdo a los vinos de crianza biológica.

El paso por boca resulta intenso, pero al ser un vino graso destaca su untuosidad facilitando mucho el trago, dejando una capa en el paladar que hace que sea un vino largo en boca. La elegantísima acidez con la que cuenta le otorga frescor que combinado con la salinidad es un vino eminentemente gastronómico, que invita a ser degustado en compañía de mariscos y pescados, langostinos, gamba roja y erizo de mar pueden ser sus mejores aliados.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino 100%

Grado alcohólico: 11,5°

Acidez total: 4,71 gr/l

