



Palo Cortado

El Palo Cortado de Bodegas Serdio se muestra como un vino muy elegante en todos sus matices. Surge cuando nuestros profesionales hacen gala de su saber hacer durante la primera clasificación de las botas, pues hay algunos vinos que tras unos meses bajo crianza biológica parecen tomar un camino distinto del habitual, haciéndose más potentes en boca. Es entonces cuando el equipo técnico de la bodega decide encabezar nuevamente estos vinos hasta los 17° y los envía a las escalas de Palo Cortado, según el sistema de soleras y criaderas. A partir de aquí prosiguen su crianza oxidativa.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual, se muestra muy limpio y translúcido, desplegando un color caoba castaño con ribetes ámbar claros.

En nariz otorga un nivel de intensidad media alta. Su amplia gama de aromas recuerda a la vainilla, al café y la fruta escarchada, con notas balsámicas y de almendra caramelizada.

En boca es amplio y aterciopelado, sutil, elegante, redondo y voluminoso. Fácil de beber, con retrogusto suave. Aúna la nariz del amontillado y la boca del oloroso.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

El Palo Cortado es un vino muy versátil que permite muchas armonías, aunque también es ideal para una lenta degustación a solas. Combina a la perfección con foie micuit, pescados al horno, carnes blancas, carrilladas de ternera y cerdo, así como todo tipo de quesos azules y de pasta blanda.

Puede permanecer varios meses abierto en botella si se mantiene un lugar fresco y seco. Se suele servir entre 12 y 14 grados.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 19,5°

Acidez volátil: 0,80 gr/l

Acidez total: 5,84 gr/l

Vejez promedio: 22 años



BODEGAS SERDIO

Pza. de la Merced 1, 11404 Jerez de la Frontera - España