

Siempre bajo nuestro criterio un vino de estas características como el Palo Cortado VORS de Bodegas Serdio es una interpretación del bodeguero. Aunando dos ejes principales, primero una nariz muy sutil y elegante y por otro lado, una boca untuosa y muy amplia. Pero en este caso, nos hemos extendido un poco más en esa fase de crianza oxidativa para llegar a este vino que ya consideramos un producto que esta redondo y pleno.

El resultado es un trabajo de compilar años de crianza y elegir estas botas para su destino final para un vino tan sutil que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia del oloroso. La limitación de este producto es de 400 botellas por saca, embotellado en rama.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual nos encontramos con un producto impactante por su brillantez y transparencia, de color ámbar con ribetes cobrizos y acerados.

En nariz la primera impresión es de limpieza, predominando el caramelo tostado, maderas nobles, cítricos confitados y ciertas notas empireumáticas.

En boca es amplio, redondo y muy delicado. Con un retrogusto largo y placentero.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Es un vino de meditación, que se puede degustar perfectamente solo y acompañado gastronómicamente con consumés concentrados, carnes gelatinosas, foie o rabo de toro. La conservación una vez abierta la botella debe ser en un lugar seco y fresco, pudiendo permanecer abierto varios meses.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 21,24°

Acidez volátil: 1,14 gr/l

Acidez total: 6,94 gr/l

Vejez promedio: 50 años

