



Tipo	Generoso Seco / Fino.
Variedad	100% Pedro Ximénez.
Grado Alc.	15 % Vol. natural (sin encabezamiento).
Elaboración	Selección de mostos de “yema”, fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.
Crianza	Biológica, bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 8-10 años en botas de roble americano.
Aspecto	Pálido. Brillante. Cristalino.
Aroma	Punzante. Intenso. Armónico. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos.
Sabor	Es un Fino excepcional. Seco. Levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retronasalidad.
Servicio	Frío (6-8º C.)
Gastronomía	Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. En la mesa, es de lo más versátil.
Premios y Valoraciones	<ul style="list-style-type: none"> - The New York Times - Fino nº 1, Cata publicada en Julio 2008 (enlace cata NYT; enlace artículo) - Medalla de Oro - Alimexpo 1987 - Medalla de Oro - Blayis-Bourgeois 1988 Francia - Medalla de Plata - Vinexpo 1991 - Medalla de Oro - Baco del Descubrimiento 1998, Unión Española de Catadores - Medalla de Oro - Gastronomía siglo XX. Radio Turismo - Bacchus de Oro 2000, Unión Española de Catadores - Bacchus de Plata 2006, Unión Española de Catadores - Medalla de Bronce - Challenge International du Vin 2006 - Medalla de Oro - Concurso Internacional de Vinos Andalucía 2007 - Medalla Gran Oro - Premios Vino Cuidadoso con 2011 - 92 Parker – The Wine Advocate (August 2013)