

NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestro fino La Janda es un fino clásico de Jerez, ligero pero con cuerpo, fácil de beber y fácil de combinar con muchos platos, que invita a la conversación entre amigos.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 36.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Palomino

CRIANZA: edad media de unos 10 años de envejecimiento.

GRADO ALC.: 15% Vol.

Acidez total: 4,50 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** < 2 g/L

ELABORACIÓN: Los vinos de Jerez están elaborados con uva Palomino. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada.

Terminada la fermentación se seleccionan los mostos mas finos y delicados para la elaboración de las manzanillas. Inicialmente la graduación alcohólica natural es de 12 % Vol. Este vino del año se “ encabeza “ con alcohol vínico hasta una graduación de 15,5 % Vol.

El proceso de envejecimiento es mediante crianza biológica por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad.

La levadura de velo de flor cubre el vino, protegiéndolo de la oxidación y produciendo su transformación organoléptica. Una vez agotados los nutrientes del vino por la levadura se dice que se ha agotado la crianza biológica. Es en este momento cuando sacamos nuestro fino de la solera para embotellar.

NOTA DE CATA: De color dorado pálido y aspecto brillante, con aroma intenso y punzante, presenta notas de levaduras y almendras, así como aromas de membrillo. Su sabor es seco al paladar al mismo tiempo que elegante y largo, ligeramente cálido, con recuerdos de las levaduras y con una buena persistencia en boca.

Formato: Caja de 6 botellas de 750 ml. y caja de 12 botellas de 375 ml.

Vinos Bodegas Álvaro Domecq: La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua

LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.



ÁLVARO DOMEQ S.L.

**FINO
LA JANDA**

