LA SACA PALO CORTADO

Un origen misterioso que se revela como descubrimiento único

VARIEDAD
Palomino

ELABORACIÓN
El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C de 20 a 25 días para conseguir mantener el frescor y ligereza de su variedad.

NOTA DE CATA
De color topacio con notas cobrizas.
De aroma a avellana, nuez, notas tostadas, vegetales, tabaco, aromas finos.
En boca se muestra potente, seco, redondo, con mucho cuerpo, frutos secos y larga permanencia.

MARIDAJE
Combina idealmente con carnes intensas (rabo de toro, cerdo ibérico, caza), quesos muy curados, frutos secos, caldos concentrados (consomé, ramen) y platos con toques ahumados

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16%
ALCOHOL: 22%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*