

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Fino Jarana

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

**Région :** Andalousie, Espagne.

**Appellation :** Jerez DO.

**Domaine :** Bodegas Emilio Lustau.

**Cépages :** 100% Palomino Fino

**Robe :** jaune pâle, reflets argentés.

**Nez :** arômes très fins de pâte levée, de pomme cuite, de sel de mer.

**Bouche :** très sèche, marquée par des saveurs de bois fumé avec une finale saline.

**Conclusion :** le sherry d'apéritif par excellence !

**Service :** servir à 7-9°C. Apéritif, jambon ibérique, gambas à l'ail. Une fois ouvert, il se conserve deux semaines au frigo.

La majorité des sherries sont secs, avec un vieillissement biologique rendu possible grâce à un voile de levures nommé "flor", qui se forme naturellement, ou un vieillissement oxydatif sans flor.

Fino :

Elevé entièrement sous voile de flor, il est fortifié à 15-15,5° pour maintenir en vie les levures et assurer une oxydation ménagée. Minimum 2 ans en solera, le plus souvent entre cinq et sept ans. Le tonneau est marqué à la craie d'une barre oblique.

**Teneur en alcool :** 15%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93845 75 **Prix membre :** 18.10

**Prix catalogue :** 20.10