



<sup>1</sup>/<sub>62</sub>  
*Fino*  
en rama  
*Cruz Vieja*



BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ  
COSECHEROS Y CRIADORES  
VINOS DE JEREZ SUPERIOR

**Bodega:** Bodegas Faustino González S.L.

**Denominación de origen:** Jerez-Xérès-Sherry

**Viñedo:** Propio (7 ha) de Jerez Superior, único en el pago de Montealegre.

**Variedad de uva:** Palomino fino.

**Tipo de vino:** Jerez seco, fino en rama, sin filtrar.

**Fermentación:** Natural en botas de roble americano (600 litros de capacidad) sin añadido de levaduras, reposado durante 6 meses sobre lías.

**Crianza:** Biológica bajo velo de flor, en botas centenarias de roble americano en nuestra bodega de Jerez de la Frontera, por el sistema de criaderas y soleras, seña de identidad del vino de Jerez.

**Vejez:** De 5 a 6 años (dependiendo de la fecha de la saca).

**Características Físico-químicas:**

**Grado alcohólico:** 15 % Vol.

**Acidez volátil:** entre 0.100 y 0.150 gr /litro.

**Azúcares Reductores:** <1,0 gr /litro.

**Sulfitos:** <90 mg/l.

**Características Organolépticas:**

**Color:** Oro viejo con ribetes verdosos.

**Aroma:** Notas minerales y punzantes con delicados aromas cítricos.

**Sabor:** Intenso, seco al paladar, persistente con recuerdos salinos.

**Presentación:**

**Botella:** Tipo jerezana de 37 cl y de 75 cl.

**Tapón:** Corcho, corona negro y oro. **Cápsula:** Negra.

**Maridaje:** Perfecto para pescados y mariscos. Armoniza con ensaladas y gazpachos. Excelente simbiosis con sushi, tempura y sashimi.

**Conservación y recomendaciones:** Al ser un vino en rama y en estado natural, puede originar sedimentos. Conservar y servir frío (entre 6º y 10º C ), mantener la botella en posición vertical.