

BOTA ÚNICA

CASTILLO

PALO CORTADO 3/3

Hemos localizado cuatro medias botas en la Bodega de El Castillo.

Su origen está en el altarito de biológica que se guardaba en el actual botellero de La Cilla hasta su desaparición. El trasegador Paco Vázquez decidió dejar en esta bodega estas pequeñas barricas. La quinta del altarito era una media de fondos de cristal que no se conservó.

Después de quedar olvidadas durante casi una década en la bodega de El Castillo, fueron catadas previamente a su traslado, en marzo de 2024, una vez que se decidió que la Bodega Castillo pasaría a otras manos e iría destinada a otro fin.

En la cata se pudo comprobar que cada vino había adquirido unas cualidades diferentes, después de una larga etapa sin rocíos. Decidimos vaciar las tres medias en las que vimos el perfil del vino con más definición y darles los nombres que la cata nos transmitía. De esta forma, ahora lanzamos al mercado dos botas de palo cortado y una de amontillado de gran calidad y absolutamente desconocidas para el aficionado. Hasta hoy.



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo de vino: Palo Cortado
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico 21.5 ± 0.5 [vol%]
Acidez Total (como ácido tartárico) 5.5 ± 0.50 [g/l]
Acidez Volátil (como ácido acético) 0.7 ± 0.10 [g/l]
pH 3.3 ± 0.10 [ut pH]
Alérgenos: Sulfitos

CRIANZA

Tipo de crianza: biológica y oxidativa
Sistema: crianza estática
Tiempo de crianza: 15 años.
Tipo de Vasija: bota de roble americano.
Bodega: El Castillo
Fecha embotellado: 29/05/24

UNIDADES:

400 botellas de 37,5 cl.

