



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TOMÁS GARCÍA PALO CORTADO

Descripción

Tipo: Vino Palo Cortado de la DO Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: uvas pedro ximénez.

Crianza: envejecimiento eminentemente oxidativo. Sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: límpido y brillante. Color ámbar con ribete cobrizo.

Aroma: persistente, con recuerdos a azúcar tostado, piel de naranja, frutos secos y caramelo.

Sabor: seco y ligeramente amargo. Buena acidez, con notas salinas.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤ 5 g/litro.

Grado alcohólico: 19% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $6,50 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 1,20$ g/litro.

Gastronomía

Sopas, platos de verdura, embutidos.

Cocina asiática especiada. Quesos fuertes. Postres cítricos.

Servir a 12-14 °C, preferiblemente en copa de vino.