

Desde  1896

La Ina

FINO







CARÁCTER Y SINGULARIDAD


Fino La Ina es considerado por los expertos como el más fino de los Finos. Se cría siguiendo el tradicional sistema de Solera y Criaderas en Jerez de la Frontera.


NOTA DE CATA:


De color amarillo pajizo, nítido y brillante. En nariz es vivo y elegante, con sutiles aromas a almendras. Muy seco en boca, redondo y equilibrado, con carácter y armonía. Su final es largo y persistente.


MARIDAJES:

- | | |
|--|---|
|  aperitivos |  arroces |
|  pescados |  ensaladas |
|  mariscos |  ibéricos |

 Roble americano
5 años vejez media

 Palomino

 6/9° C

 15° alc. vol.



75 cl. 6 botellas por caja 105 cajas por pallet
37,5 cl. 12 botellas por caja 90 cajas por pallet

EAN 13: 8412325002751 ITF 14: 58412325002753
EAN 13: 8412325002768 ITF 14: 58412325002763

JEREZ
GRAN
CLASE



ESTILO Y PUREZA:
AUTÉNTICA EXPRESIÓN
DEL VINO DE JEREZ.