

# BODEGAS ALONSO PALO CORTADO

PAÍS ESPANHA

REGIÃO JEREZ

SUBREGIÃO SANLÚCAR DE BARRAMEDA

BRANCO | SAFRA N/V



Palo Cortado é um Jerez muito raro de produção baixíssima, onde somente os melhores vinhos e barricas são produzidos em crianza oxidativa. São vinhos complexos, com notas de frutos secos, mas com lado salínico, lembra um pouco caldo de carne, cogumelos e baunilha.

**VARIEDADES:** 100% Palomino

## VINIFICAÇÃO

Bodegas ALONSO trabalha em pouco mais de 13 hectares de vinha em Jerez Superior, o melhor terroir de albariza, em áreas como Balbaina e Miraflores. Uvas provenientes destas vinhas são utilizadas para elaborar vinhos base a cada ano, que se tornarão Palo Cortado se localiza em Fernando Méndez, e passa deliberadamente por crianza oxidativa.

## AMADURECIMENTO

Crianza oxidativa em sistema de solera com idade média dos barris de 35-40 anos.

## NOTAS DE PROVA

O Bodegas Alonso Palo Cortado é um vinho de Jerez que se destaca por sua complexidade e profundidade aromática. No nariz, apresenta notas de maçã e ameixa temperada, acompanhadas por um toque de açúcar mascavo caramelizado e xarope de bordo. Há também nuances de nozes, como pecãs, e um leve aroma de couro e figo seco. No paladar, é rico e encorpado, com um final amadeirado e fragrante que persiste longamente.

## HARMONIZAÇÃO

Frutos secos, embutidos, pratos especiados (Gastronomia Thai), carnes de caça, queijos fortes de massa mole, risoto de tutano. Para apreciadores de charuto, uma bela opção para meditação.

## VINHO

O Bodegas Alonso Palo Cortado é um vinho de Jerez que se destaca por sua complexidade e profundidade aromática. No nariz, apresenta notas de maçã e ameixa temperada, acompanhadas por um toque de açúcar mascavo caramelizado e xarope de bordo. Há também nuances de nozes, como pecãs, e um leve aroma de couro e figo seco. No paladar, é rico e encorpado, com um final amadeirado e fragrante que persiste longamente.

TEOR ALCOÓLICO 21% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15-16°C | VOLUME 750 ml

## DESCRIÇÃO DA LINHA

Palo Cortado Solera 1/8

## DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Bodegas ALONSO nasceu como projeto vida/vinho na região do Triângulo de Jerez. O principal propósito e paixão era continuar e melhorar o trabalho de três importantes adegas em Sanlúcar de Barrameda: Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez. Para isso, Bodegas ALONSO comprou Adega de Pedro Romero localizada no "bairro bajo" em Sanlúcar de Barrameda centro da cidade. Uma superfície total de quase um hectare composto por vários edifícios que eram ideais para manzanilla e outros xerez antigos envelhecimento dos vinhos. Bodegas ALONSO é um projeto de vida dedicado ao vinho, situado na histórica região do Triângulo de Jerez, em Sanlúcar de Barrameda. Fundada com o propósito de continuar e aprimorar o legado de três renomadas adegas – Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez – a Bodegas ALONSO adquiriu a Adega de Pedro Romero, localizada no "bairro bajo" no centro da cidade. Este local, com quase um hectare de superfície e vários edifícios, é ideal para o envelhecimento de manzanilla e outros vinhos de xerez antigos. A região de Sanlúcar de Barrameda é famosa por sua tradição vinícola e pela produção de manzanilla, um tipo de Jerez único devido ao microclima local influenciado pelo rio Guadalquivir e o Oceano Atlântico. A Bodegas ALONSO honra essa tradição, combinando métodos tradicionais com inovações modernas para produzir vinhos de alta qualidade e caráter distinto. A importância da Bodegas ALONSO reside não apenas na preservação de técnicas centenárias, mas também na revitalização de vinhos históricos, garantindo que o legado de Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez continue a ser celebrado e apreciado por futuras gerações.

CÓDIGO DO PRODUTO  
XBOA002XX08

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)