

## Bodegas Miguel Domecq, Torre de Ceres Palomino

*Bij Miguel Domecq, gevestigd nabij Jerez de la Frontera, voert de typische Albariza-bodem de boventoon in het karakter van hun toplijn; 'Torre de Ceres'.*

*Deze Albariza-bodem, typisch voor het platteland van Cádiz, vanwege het hoge kalkgehalte bijna wit van kleur, is zeer poreus, waardoor het zeer doeltreffend regenwater en dauw, afkomstig van de Atlantische oceaan kan absorberen en zeer gedoseerd kan afgeven aan de wijngaarden.*

*Domecq laat hier zien dat er niet alleen sherry maar ook spectaculaire onversterkte wijnen kunnen worden gemaakt van in Spanjes meest zuidelijk gelegen wijngaarden.*

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia, Cádiz
Wijngaard(en):	Wijngaarden op Albariza-bodem; Kalksteen, rijk aan calciumcarbonaat, klei en silica. Gelegen op zo'n 20 km ten zuidwesten van Jerez.
Appellatie:	Vino de la Tierra de Cádiz
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Miguel Domecq
Rijping:	Vergist en 9 maanden onder flor gerijpt op gebruikte sherryvaten (Amerikaans eikenhout)
Stijl:	Droog, fris, licht oxydatief
Neus:	Subtiel, bloemig, licht oxidatief, aromatisch Palomino-profiel, met tonen van grapefruit en rijpe kweeper.
Mond:	Krachtig, zalvend met zilte tonen met wat notigheid en een lange, krachtige, complexe afdronk.
Spijs:	Tapas zoals olijven, worsten, ingelegde en gefrituurde vis en zeevruchten, kalfsvlees, gevogelte.
Bijzonderheden:	Onversterkte wijn met lichte florumvorming.
Website:	<a href="https://miguel domecq.com">https://miguel domecq.com</a>

