

COLECCIÓN
ALTANZA
Roberto Amillor

LA SACA

PALO CORTADO

Solera
Centenaria

De color topacio con notas cobrizas
De aroma a avellana, nuez, notas tostadas,
vegetales, tabaco, aromas finos.
En boca se muestra potente, seco, redondo,
con mucho cuerpo, frutos secos
y larga permanencia.

Tipo vino: generoso seco

Variedad uva: Palomino

Temperatura: 14/16°

Capacidad: 50cl.

Grado alc.: 22%

Antigüedad: solera centenaria

Crianza: oxidativa

99 PUNTOS – GUÍA PEÑÍN

Palo Cortado de más de 100 años

◁ Sólo 198 Botellas ▷

1 #Spanish Palo Cortado



ALTANZA
BODEGAS

GRANDES VINOS & BRANDY DE JEREZ