

# DOM JUAN FORT SOLERA

1865



De excelente paladar, nuestra solera 1865 es un homenaje viviente al prior de Scala Dei, Dom Juan Fort.

Producto de una de las más antiguas soleras de la bodega que cuenta con historia centenaria

Éste vino rancio se elabora por el sistema de solera que integra la misma cantidad del vino de barricas con distintas edades en una misma mezcla, siendo en éste caso la de 1865, la porción de la barrica madre más antigua de éste vino oxidativo.



21%



40% Garnacha tinta, 40% Garnacha Blanca, 40% Moscatel



De color ámbar con reflejos cobrizos



Aromas acaramelados con notas de frutos maduros y madera integrada



Textura voluminosa que confirma los aromas y genera un retrogusto con frescura



Conservación: Temperatura ambiente < 25°C  
Consumo entre 14°C y 16°C



Vino de postre que acompaña nueces, piñones, avellanas y quesos cremosos