



BODEGAS  
WILLIAMS & HUMBERT



## Ficha de producto

# Fino Pando



### Tipo de vino

Fino. Vino generoso de la D.O. Jerez – Xérès – Sherry. Crianza biológica bajo sistema dinámico de Criaderas y Soleras.



### Vejez

Media mínima de 5 años.



### Perfil

Seco.



### Variedad

Palomino.



### Viñedos

Pago Añina, Balbaína y Carrascal (Jerez Superior).



### Elaboración

Tras una selección de mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, pasa por las fases de decantación estática en frío, fermentación a 22°C y deslío temprano. Posteriormente, después de una clasificación en virtud de la finura, el mosto se fortifica a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, los cuales pasan al sistema de crianza y envejecimiento dinámico de Criaderas y Soleras. Discurriendo por estas criaderas es donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble americano de 500 litros durante un tiempo mínimo medio de 5 años, hasta llegar a la solera, desde la cual se realiza la “saca” para el consumo.



### Nota de cata

Vino de color amarillo pajizo muy brillante. Aroma punzante, intenso y complejo que recuerda a la “flor” por sus notas aldehídicas. En nariz, se perciben las notas de frutos secos tostados, principalmente almendras. Al paladar es muy seco, delicado, pero con cuerpo. En el post-gusto deja una agradable sensación de frescor.



### Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos como frutos secos o aceitunas, jamón o mojama, marida a la perfección con embutidos, salazones, ensaladas, mariscos, pescados al horno o a la sal, frituras de pescados y sashimi, así como para acompañamiento de carnes blancas.



### Temperatura de Servicio:

Entre 6° y 8°.



### Grado Alcohólico:

15,0 ± 0,5 %Vol



### Contenido en azúcar:

1 ± 1 g/l



### Acidez Volátil

0,3 ± 0,2 g/l



### Acidez Total

4,5 ± 0,5 g/l



### pH

3,2 ± 0,2

Contiene sulfitos

**PANDO**  
*Fino*



BODEGAS  
WILLIAMS & HUMBERT



### Historia de la marca

El Fino Pando es la primera marca registrada de Williams & Humbert y forma parte de las soleras más antiguas de las bodegas, establecidas en la primera mitad de 1878



### Premios

- 90 puntos and Great Value: "Excellent, highly recommended", Ultimate Beverage Challenge 2023
- 92 puntos Guía Peñín 2022
- 90+ puntos Robert Parker 2016
- 88 puntos Wine Spectator 2016

