
 [store.cxcchefs.com](https://store.cxcchefs.com)  
 [cxcstore](https://www.instagram.com/cxcstore)



FINO TRADICIÓN,  
BODEGAS TRADICIÓN





## HISTORIA

Un proyecto nacido de la pasión y la búsqueda del aprendizaje constante. Los vinos del marco de Jerez son un patrimonio único en el mundo no solamente por su método de elaboración sino también por su tipología. El carácter cambiante y caprichoso del "Velo de Flor" hace que cada bota sea única y casi irrepetible. Con este vino pretendemos poner en valor el patrimonio de esta zona y, a su vez, poder embotellar un vino que provenga de una sola barrica y que posea unas características excepcionales.



## SUELOS

En el marco de Jerez, el suelo predominante se denomina "albariza". Es un suelo compuesto por margas (una mezcla de suelo calcáreo, arcilloso y silíceo, procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupó esta zona durante el período oligoceno). Debido a su formación, este suelo es muy efectivo reteniendo agua y reduciendo su evaporación; además, su color blanco pálido, del cual recibe su nombre, refleja la radiación solar y mantiene el suelo frío. Unas características fundamentales para la supervivencia de la vid en climas cálidos y áridos.



## CLIMA

Hablamos de una región localizada en el sur de España con una latitud baja (36°) y ubicada en muy baja altitud (0-90m por encima del nivel del mar); que presenta una climatología mediterránea cálida lo cual suele dar veranos muy secos e inviernos suaves con mucha lluvia y que, además, recibe la influencia de dos corrientes de aire: levante (aire cálido y seco) y poniente (aire frío y húmedo).



## UVA

La variedad de uva principal para la elaboración de los vinos de Jerez es la Palomino (también denominada Palomino Fino o Listán Blanco). Esta variedad ocupa un 99% de la producción y se caracteriza por tener un ciclo de maduración corto, por adaptarse bien a climas cálidos y por ser capaz de producir grandes volúmenes de vino.



## EL VINO

Es un vino complejo, fresco y maduro a la vez que, gracias a la generosidad de Bodegas Tradición, hemos podido embotellar haciendo una extracción casi total de una barrica que nosotros mismos hemos seleccionado por su carácter. Un vino irrepetible, del cual solamente se han producido 500 botellas, cuyo objetivo es ofrecer una experiencia única, máxima que comparte con nuestros restaurantes.

