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



FINO TRADICIÓ,
BODEGUES TRADICIÓ





HISTÒRIA

Un projecte que neix de la passió i la recerca de l'aprenentatge constant. Els vins del marc de Jerez són un patrimoni únic al món, no només pel seu mètode d'elaboració, si no també per la seva tipologia. El caràcter canviant i capritxós del "Velo de Flor" fan que cada bota sigui única i quasi irrepètible. A través d'aquest vi, el nostre objectiu és posar en valor el patrimoni d'aquesta zona i, a la vegada, poder embotellar un vi que provingui d'una sola barrica y que posseeixi unes característiques excepcionals.



SÒLS

En el marc de Jerez, el sòl predominant s'anomena "albariza". És un sòl compost per margues (una barreja de sòl calcari, argilós i silicis, procedent de les closques de diatomees i radiolaris presents al mar que va ocupar aquesta zona durant el període oligocènic). Degut a la seva formació, aquest sòl es molt efectiu retenint aigua i reduint la seva evaporació; a més, el seu color blanc pàl·lid, del qual rep el nom, reflexa la radiació solar i manté el sòl fred. Unes característiques fonamentals per a la supervivència del cep en climes càlids i àrids



CLIMA

Estem parlant d'una regió localitzada al sud d'Espanya amb una latitud baixa (36°) i ubicada a molt baixa altitud (0-90 m per sobre del nivell del mar); que presenta una climatologia mediterrània càlida que normalment dóna estius molt secs i hiverns suaus amb molta pluja i que, a més, rep la influència de dues corrents d'aire: llevant (aire càlid i sec) i ponent (aire fred i humit).



RAÏM

La varietat de raïm principal per a l'elaboració dels vins de Jerez és la Palomino (també denominada Palomino Fino o Listán Blanco). Aquesta varietat ocupa un 99% de la producció i es caracteritza per tenir un cicle de maduració curt, per adaptar-se bé a climes càlids i per ser capaç de produir grans volums de vi.



EL VI

Es un vi complex, fresc i madur a la vegada que, gràcies a la generositat de Bodegas Tradición, hem pogut embotellar fent una extracció quasi total d'una barrica que nosaltres mateixos hem seleccionat pel seu caràcter. Un vi irrepètible, del qual només s'han produït 500 ampolles i l'objectiu del qual es oferir una experiència única, màxim que comparteix amb els nostres restaurants.