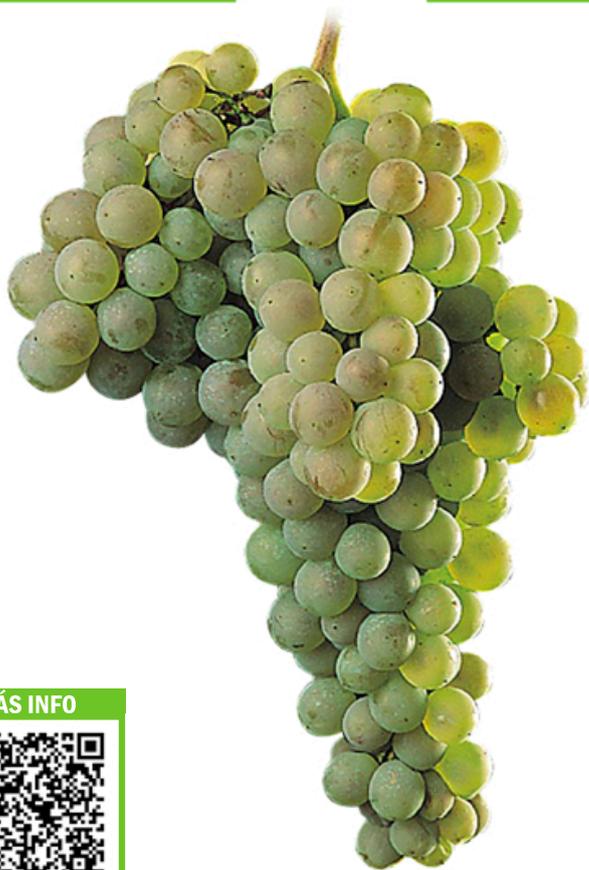


# PALOMINO FINO

## Clon RLM6

El Palomino es la variedad base de los **vinos de Jerez**, traído en el siglo XVI por las tropas de Flandes y perfectamente adaptado a las características del medio y clima de las comarcas vitícolas andaluzas y extremeñas. Es una variedad vigorosa y productiva.



MÁS INFO



## Características

- **Cepas** de vigor medio, con porte tumbado.
- **Brotación** en media estación.
- Fertilidad y **producción** elevadas.
- Es sensible a la rotura de sarmientos por el **viento** y es muy conveniente establecer las cepas en **espaldera**.
- Se adapta bien a las **podas en cordón**.
- Es una variedad muy resistente a la **sequía** y a los intensos calores estivales.
- Alta resistencia a la **clorosis férrica**.
- No parece muy afectada por las **enfermedades** de madera.
- Al ser una variedad muy productiva tiene muchos requerimientos en **potasa** para dar uvas con mosto adecuado.

## Potencial enológico

- El palomino produce unos vinos de **graduación media**, color amarillo muy pálido de **aromas** herbáceos
- La vocación de la variedad palomino es la elaboración de vinos crianza biológica para la obtención de **manzanillas, finos, olorosos y amontillados**, aunque hoy se usa ya en otro tipo de elaboración
- Sus vinos criados bajo el **“velo flor”** por levaduras autóctonas que manteniéndose (en los manzanillas) o pasando al fondo (en los finos de Jerez) llegan a dominar los aromas primarios de la variedad. En **crianzas oxidativas** (amontillados) dan vinos más aromáticos, altamente almendrados y salinos que pasan a avellanados, balsámicos y con aromas que recuerdan también a frutos secos en los amontillados.



Para hacer Vino



Uva blanca



Con pepitas



Cultivo de 0 a 1000m



Maduración media



Producción elevada