

Torre de Ceres Palomino 2023: en búsqueda de la excelencia renace en su nueva añada

La prestigiosa bodega Miguel Domecq lanza la nueva añada de su emblemático Torre de Ceres Palomino, un vino que representa la culminación de 16 años de experiencia y tradición desde la primera añada

Bodega Miguel Domecq reafirma el compromiso de la marca con la calidad y la innovación en la viticultura de la región. La eclosión de vinos tranquilos en Jerez es tendencia, siendo un testimonio de la creciente apreciación por vinos que mantienen un estándar de calidad excepcional, reafirmando la reputación de la zona como una de las más destacadas en el mundo vinícola. El nuevo Torre de Ceres Palomino 2023 está elaborado al 100% con uva Palomino Fino, provenientes de viñedos cuidadosamente cultivados sobre suelos de albariza en el Pago de Monte Corto, ubicado a una altitud de 80-100 metros y clasificado dentro del Jerez Superior. Este distintivo terroir contribuye al carácter y complejidad de este vino, que cuenta con la indicación IGP Vino de la Tierra de Cádiz.

La elaboración de esta añada refleja la atención meticulosa y el respeto por las tradiciones: la uva es vendimiada de forma nocturna en cajas de 25 kilos, asegurando la integridad y frescura del fruto. Posteriormente, se selecciona en mesa antes de ser prensada en ambiente inerte, garantizando la pureza del mosto, que fermenta de manera espontánea en depósitos de acero inoxidable. El proceso de crianza se completa en botas jerezanas de 600 litros y barricas de roble francés de 225 litros usadas, donde el vino permanece bajo velo de flor durante un periodo de 9 meses.

El resultado es un vino de color amarillo pajizo con reflejos dorados, que en nariz presenta aromas punzantes y complejos, con notas de flor blanca, almendra, avellana tostada y un característico toque de levadura, bajamar y fósforo. En boca, el Torre de Ceres Palomino 2023 se despliega seco y fresco, con un balance armonioso entre acidez y amargor y ciertos matices especiados y salinos que refuerzan su personalidad única.

Datos de contacto:

Laura H.

Dir. comunicación

678941507

Nota de prensa publicada en: [Jerez de la Frontera](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Andalucía Consumo](#)