Publicado en El Puerto de Santa María el 05/11/2019

# [‘Palo Cortado Capuchino’: el tesoro enológico más viejo de Osborne](http://www.notasdeprensa.es)

## Fundada en 1790, esta solera conmemora la llegada de la Orden de los frailes Capuchinos a Jerez. Más de dos siglos que encarnan el patrimonio de toda una región

 El Grupo Osborne está aprovechado la International Sherry Week para proponer a los visitantes de sus bodegas un viaje a través del tiempo con sus tesoros enológicos de Jerez como hilo conductor. Entre la colección de vinos viejos del grupo, destaca el Palo Cortado Capuchino, su VORS más vetusto de una solera fundada en 1790 que conmemora la llegada de la Orden de los frailes Capuchinos a Jerez. Se trata de un vino envejecido biológicamente en el tradicional sistema de criaderas y soleras. Con el tiempo, la evaporación ha hecho que el vino se concentre más y gane en complejidad. Un vino que ha obtenido los principales reconocimientos y menciones internacionales, entre las que destacan: el Gran Bacchus de Oro de 2019, la medalla de Oro en los Decanter de 2014 y 2015 o los 94 puntos en la Guía Peñín de 2018. Con un color caoba brillante y aromas avellanados, con matices de roble, se trata de un vino seco, equilibrado, elegante y muy persistente que combina de manera sutil y compleja con guisos de pescado, caza y embutidos de calidad. Los tesoros enológicos de Osborne: protagonistas de la Sherry WeekPalo Cortado Capuchino forma parte de la colección de vinos de Osborne más exclusiva y de producción limitada de los que produce en el marco de Jerez. Se trata de su selección especial de Vinos Viejos, donde se incluyen algunas soleras que comenzaron a elaborarse hace más de 200 años y que, a día de hoy, se conservan en perfecto estado de revista para su disfrute. Esta colección se conoce como VORS y RARE SHERRY y forma parte del conjunto de vinos elaborados por Osborne en sus míticas Bodegas de El Puerto de Santa María. Se trata de un conjunto de vinos secos, medios y dulces que envejece durante al menos un mínimo de 30 años de vejez promediada en viejas botas de roble americano. La mayor colección del marco que, ahora la compañía del Toro ha sacado lustre y actualizado con la presentación de nuevas botellas y estuches para su comercialización activa por parte de la Bodegas en todo el mundo. Esta selección de vinos se considera una bodega de incunables para los expertos y amantes de los vinos de Jerez.

**Datos de contacto:**

David Málaga

91 781 25 06

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/palo-cortado-capuchino-el-tesoro-enologico-mas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Andalucia Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)