



Amontillado Carlos VII



VINO

Amontillado Carlos VII

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA

N/A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Fino muy viejo, envejecido mediante crianza biológica (bajo velo de flor), continuando su elaboración en crianza oxidativa (sin velo de flor), en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de 20 años.

CATA

COLOR: Color ámbar-dorado brillante.

NARIZ: Muy potente, profundo y punzante. Maderas finas presentes, pero sin protagonismo. Recuerdos lejanos de flor y muy notables de frutos secos.

BOCA: Elegante y sedoso. Seco, potente y muy amplio. Recuerdos muy notables de frutos secos. Final amplísimo y de gran persistencia.

Alcohol: (%Vol.): 19

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 6,20

Azúcares: (g/l): 2,5

pH: 3,32

MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos de alto nivel. En comidas acompaña de manera admirable a los embutidos, salazones, anchoas y quesos muy curados. Magnífico vino de media tarde.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°-14° C

PUNTUACIONES

93 RP