



ALVEAR

Avda. María Auxiliadora, 1 - 14550 Montilla, Córdoba

VINO

PALO CORTADO
ABUELO DIEGO

AÑADA

SOLERA ABUELO
DIEGO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA MORALES

VARIEDAD

100% PEDRO XIMENEZ

VINIFICACIÓN

Los palos cortados son rarezas enológicas que solo se pueden encontrar entre las criaderas más viejas de los vinos generosos. Este vino, procedente de las soleras más antiguas de la familia Alvear, íntegra la potencia aromática de los amontillados con la boca plena y contundente de los mejores olorosos.

CATA

COLOR: Color ámbar oscuro.

NARIZ: Muy complejo y elegante con toques de frutos secos, pan de jengibre, roble y cuero exótico.

BOCA: Plena, intensa y elegante. Una caja de emociones enológicas. Larguísimo final de madera cálida y nueces tostadas.

Alcohol (% vol): 19

Acidez total (g/l ac.tartárico): 7,5

Azúcares :Seco

pH: 3,2

MARIDAJE

Espectacular disfrutarlo solo. Perfecto con pato, pescado ahumados o en aceite, encurtidos y platos de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10°-12° C

