

## VINO

AMONTILLADO CARLOS VII

## AÑADA

N/V

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Fino muy viejo, envejecido mediante crianza biológica (bajo velo de flor), terminando 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 quince 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

## 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

## PACKAGING

BOTELLA: 50 cl. (Cód. EAN: 8410487306786)

CAJA: 6 Botellas. (Cód. EAN: 68410487306788)

