



Avda. María Auxiliadora, 1 - 14550 Montilla, Córdoba

VINO

SOLERA FUNDACIÓN
AMONTILLADO

AÑADA

N/A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Las soleras de las que se extrae este vino proceden de la fundación de la bodega (de ahí su nombre). Este vino no sigue un esquema comercial clásico, ya que las sacas solo se llevan a cabo en contadas ocasiones envasándose un número muy limitado de botellas.

CATA

COLOR: Color caoba.

NARIZ: Magnífica intensidad aromática, con notas punzantes de frutos secos y larguísima crianza.

SABOR: Es un compendio de sensaciones gustativas con los inimitables sabores de la peculiar crianza (nueces y avellanas) muy concentradas que se manifiestan a través de una gran persistencia en boca.

Alcohol (% vol): 20

Acidez total (g/l ac. tartárico): 7,0

Azúcares (g/l): 1,5 (seco)

pH: 3,3

MARIDAJE

Un vino perfecto para disfrutar con aperitivos salados y quesos muy curados así como para acompañar consomés, ahumados, pescados azules o risotto de hongos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10°-12° C

PACKAGING

BOTELLA: 50 cl. (Cód. EAN: 8410487307783)

CAJA: 4 Botellas

