

Tauromaquia

Amontillado Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descrizione

Tipo di vino: vino Amontillado della D.O Montilla-Moriles.

Varietà: 100% Pedro Ximénez dalla zona di qualità superiore della denominazione di origine (Sierra de Montilla e Moriles Altos).

Invecchiamento: biologico, seguito da invecchiamento ossidativo. Le due lavorazioni avvengono in botti di rovere americano e utilizzando un sistema criaderas e soleras.



Nota di degustazione

Aspetto: pulito, trasparente, ambrato con riflessi dorati.

Profumo: molto deciso e intenso. Aromi complessi con sentori di legno, frutta secca tostata (nociola), spezie e frutta troppo matura.

Sapore: molto consistente, strutturato, caldo, sapido, potente, ampio, persistente. Retrogusto elegante, potente retronasalità.

Abbinamenti

Aperitivo e accompagnamento salumi, zuppe calde, gazpachos, formaggi erborinati, frittura di pesce. Uso culinario nella preparazione di piatti e specialità gastronomiche.

Servire a temperatura ambiente.

Analisi chimica

Zuccheri riduttori (glucosio): $\leq 5,0$ g/l.

Grado alcolico: 19% Vol.

Acidità titolabile (acido tartarico): $6,50 \pm 0,50$ g/l.

Acidità volatile (acido acetico): $\leq 1,2$ g/l.