



AMONTILLADO DEL PINO

D.O. Montilla-Moriles, España

TIPO DE VINO

Generoso

VARIEDAD DE UVA

100 % Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO

17 % Vol.

ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN

El envejecimiento del Amontillado se inicia mediante crianza biológica bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa en botas de roble americano. El tiempo medio de envejecimiento supera los 15 años.

ANÁLISIS SENSORIAL

Vino generoso de aspecto límpido y brillante, de tonalidad ámbar con reflejos dorados. En nariz resulta agradablemente punzante e intenso, con aromas característicos de la crianza como son la madera, frutos secos, avellanas y especias.

En boca seco, elegante y bien estructurado. Posgusto persistente con recuerdos a frutos secos.

GASTRONOMÍA



Ideal para acompañar setas, ahumados y salazones (anchoas y mojama). Perfecto con atún rojo y comida asiática.



Recomendable consumir a una temperatura de 10-12 °C.

Contiene sulfitos.



LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 500 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 6 kg
- Código EAN de la botella: 8437014821215
- Código EAN Code Case: 68437014821217



Bodegas del Pino

www.bodegaspino.com



* Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz y las vibraciones

** No tiene fecha de caducidad