



## AMONTILLADO ANTIQUE

### INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Palomino Fino

Tipo de crianza: Tras una crianza biológica por un tiempo total superior a 5 años, el vino es encabezado a 19 grados y sometido a envejecimiento oxidativo en el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 20 años.

Datos analíticos:

Graduación: 19°.  
Azúcares: 2,6 gr/l.  
Acidez: 6,37 gr/l.

### DESCRIPCIÓN

Amontillado Antique

### NOTAS DE CATA

Color: Ámbar yodado.

Nariz: Punzante y aromático.

Boca: Elegantes sensaciones de almendras. Envolvente y seco. Largo final retronasal.

### MARIDAJE

Embutidos, frutos secos, carnes blancas, quesos.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

|                              | Botella       | Caja           |
|------------------------------|---------------|----------------|
| Formato<br>Format            | 50 CL         | x 6            |
| % Alc.                       | 19            |                |
| Peso Bruto<br>Gross Weight   | 1,03          | 6,42           |
| Código de barras<br>Bar code | 8423360040028 | 28423360040022 |