



AMONTILLADO CLASSIC

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Palomino fino

Tipo de crianza: Crianza biológica bajo velo de flor y envejecimiento oxidativo posterior, todo en botas de roble americano por el sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 8 años

Datos analíticos:

Graduación: 17°.

Azúcares: 2 gr/l.

Acidez: 4,37 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Amontillado Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Ambar viejo.

Nariz: Aromático.

Boca: Suaves notas a avellanas.

MARIDAJE

Quesos, embutidos, carnes blancas, ahumados.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	75 CL	x 6
% Alc.	17,5	
Peso Bruto Gross Weight	1,2	7,34
Código de barras Bar code	8423360020020	28423360020024