

DIOS BACO

Amontillado

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Palomino

DO: Jerez-Xérès-Sherry

Capacidad: 750 ml.

Grado alcohólico: 18%

Azúcares res.: <5g/l.

Caja: 6 ud.

Consumo preferente antes de 4 años

Mantener y servir entre 15 –20 grados de temp.

NOTA DE CATA

De color ámbar, oro viejo, al paladar muy seco, sabroso, ligero y muy elegante. Aroma potente, muy buena crianza con recuerdos de maderas finas, vainilla y pastelería.

Este vino es único, ya que inicia la crianza biológica de los finos y las manzanillas, pero a la madura edad de 9 años se le corta la flor para introducirlo en la crianza oxidativa durante otros 10 años en el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Se trata de un vino muy complejo, tanto por su vejez como por la evolución sensorial que proporciona tanto en nariz como en boca.

GUÍAPENÍN

91
puntos

www.bodegasdiosbaco.com

