

BACO IMPERIAL AMONTILLADO V.O.S.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vejez Calificada: > 20 años V.O.S.

UVA: palomino

DO: Jerez-Xérès-Sherry

Capacidad: 750 ml.

Grado alcohólico: 19,5% vol.

Azúcares red.: < 5 g/l

Caja: 6 ud.

Consumo preferente antes de 6 años

Mantener y servir entre 15 – 20 grados de temperatura

ELABORACIÓN

Este vino proviene de las más antiguas soleras que se conservan en Bodegas Dios Baco desde 1.848, con su origen bien documentado a finales de 1970, este jerez de un color caoba claro, convierte cada copa en una experiencia única.

Todos los años de cuidados de esta solera se hacen perceptibles en su delicado bouquet y su complejo sabor.



Wine & Spirits
MAGAZINE

94
puntos

Wine Spectator

92
puntos

Robert Parker
WINE ADVOCATE

91
puntos