

Bodegas SERDIO

JEREZ – XÉRÈS – SHERRY

Amontillado

Nuestro Amontillado esencial es un vino que nos trae recuerdos del vino fino que ha sido y combina el sumatorio de ese tipo de vino que fué durante 10 años (crianza biológica) más un período de otros 10 años envejeciendo sin velo de flor (crianza oxidativa). Se trata de un vino que es siempre muy delicado de elaborar, representando la maestría y buen hacer de los profesionales de la bodega. Es complejo y sutil, lo cual no impide su fácil degustación acompañando a un amplio espectro de alimentos y preparaciones.

Nuestros vinos han sido embotellados en rama, sin ningún proceso de filtración ni estabilización para no perder ninguna de sus cualidades y poder llegar al consumidor en toda su plenitud.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual, es límpido y brillante a rompecopa, de color ámbar pálido con ribetes acerados. En nariz, se muestra franco, aunque de paleta aromática muy larga. Es un vino muy etéreo que despliega aromas de frutos secos tostados, hierbas aromáticas, maderas nobles y laca muy fina.

Su paso por boca es muy recto y elegante, con una acidez muy delicada y un toque salino pronunciado, que son la antesala de un posgusto intenso.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

El Amontillado Esencial de Sudio es perfecto para maridar con cualquier pescado en salazón, jamón ibérico, pescados azules y platos muy especiados.

Puede permanecer varios meses abierto, siempre que se guarde en lugar fresco y seco. Debe servirse entre 12 y 14 grados de temperatura.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 19°

Acidez volátil: 0,69 gr/l

Acidez total: 5,58 gr/l

Vejez promedio: 20 años



BODEGAS SUDIO
Pza. de la Merced 1, 11404 Jerez de la Frontera - España