



*Amontillado* VORS

Quizás uno de los productos más singulares del marco de Jerez por su finura y elegancia sea el amontillado. Es este además uno de los vinos más difíciles en su elaboración fruto de aunar dos tipos de crianza. En este caso el amontillado VORS de Bodegas Serdio es un vino que combina una larga crianza bajo velo de flor de 10 años que completa con una fase de crianza oxidativa de 40 años posteriormente, haciendo un conjunto total de 50 años de envejecimiento en botas jerezanas. La fusión de estas dos crianzas hace que sea un vino extraordinariamente complejo, largo y elegante. Al ser un vino tremendamente selectivo, nuestras sacas no exceden de 1.200 botellas anuales.

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 la fase visual es un vino que se presenta impecablemente limpio, de color ambarino oscuro con ribetes acerados. Presenta una nariz sutil y elegante con recuerdos de avellana, frutas deshidratadas con hueso y ciertos toques herbáceos y ebanistería.

El paso por boca resulta muy amable, fino y persistente con una acidez muy equilibrada con un retrogusto donde retornan los frutos secos con un toque de salinidad.

## MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Por su complejidad es muy versátil y armoniza con una amplia variedad de platos como salazones, mariscos de concha, comida oriental especiada y ciertos tipos de verduras como alcachofas y espárragos.

La temperatura de consumo preferible está en el entorno de los 12º y una vez abierta la botella puede conservarse en buen estado si se guarda en un lugar seco y fresco.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 20,5º

Acidez volátil: 1,04 gr/l

Acidez total: 6,97 gr/l

Vejez promedio: 50 años

