



ALTANZA
BODEGAS

VERMUT AMILLO RESERVA ESPECIAL



VARIEDAD

Oloroso y PX

TIPO DE VINO

Vino aromatizado. Se recomienda no utilizar hielo y beberlo en estado puro.

NOTA DE CATA

De color ámbar yodado con toques de caoba, su aroma es intenso, muy redondo a la vez que complejo. Se observan notas de roble americano y francés, destellos balsámicos, chocolate, torrefacto, vainilla, cítricos (cáscara de naranja), nuez moscada, clavo y regaliz negro.

Ya en boca su entrada bien estructurada, con gusto muy largo y redondo, lo que permite no encontrar puntas, dando sensación de armonía. Se puede apreciar la densidad y melosidad del P.X. perfectamente entremezclada con el Oloroso seco. Presencia importante de roble americano y roble francés, así como los aportes que facilita como vainilla, mayor estructura o dulzor.

PREMIOS

🏆 93 PTS GUÍA PEÑÍN

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5°C

GRADO ALCOHÓLICO: 15%