

COLECCIÓN
ALTANZA
Roberto Amillo

PALO CORTADO

De color caoba claro. De aroma potente, complejo, fruta escarchada, especias dulces, pastelería. En boca se muestra potente, sabroso, carnoso, complejo, especiado, matices de solera.

Notas lácticas características. Combina la nariz punzante de los amontillados con la rotundidad en boca de los olorosos.



Tipo de vino: GENEROSO SECO

Variedad de uva: Palomino

Temperatura de servicio: 14°-16°

Capacidad botella: 50 cl.

Grado alcohólico: 22%

Antigüedad: más de 35 años

Crianza: biológica y oxidativa de mostos muy finos

MARIDAJE: Frutos secos, foie gras, quesos especiados, chorizos, carnes ahumadas y comidas picantes. Marida bien con postres con fruta escarchada, praliné o chocolate.