

COLECCIÓN
ALTANZA
Roberto Amillo

AMONTILLADO

De color yodo, borde ambarino.
De aroma elegante composición de melocotón deshidratado, naranja caramelizada, cedro y frutos secos, principalmente macadamia y avellana. Buqué agradable de tofe y caramelo. Buen equilibrio entre las notas frutales y las notas más secas de oxidación.

En boca se muestra graso y amargoso, con una curiosa nota de almendra salada al principio. Se transforma hacia notas más amargas, como naranjas, tostados de su larga crianza y la nuez característica en ciertos vinos generosos.



Tipo de vino: GENEROSO SECO

Variedad de uva: Palomino
Temperatura de servicio: 12°-14°C
Capacidad botella: 50 cl.

Grado alcohólico: 21%
Antigüedad: más de 40 años
Crianza: biológica y oxidativa

MARIDAJE: sopas y consomés, carnes blancas, pescado azul, atún y quesos curados