

MARCA : **Contrabandista**

LABEL/BRAND/NAME

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: **Jerez-Xérès-Sherry**

APPELLATION

TIPO DE VINO: **Medium Dry Amontillado Blend**

TYPE OF WINE

VARIETADES DE UVA: **Palomino fino + PX+ mosto concentrado**

GRAPE VARIETIES

ALCOHOL: 18º ACIDEZ: **4,2g/l** AZÚCAR: **30g/l**

CRIANZA: **Biológica y Oxidativa**

AGEING : **15 años**

Vino elaborado a partir de amontillado de nuestras Soleras de Valdespino también con un 2% de PX (con Mosto Concentrado hasta llegar a 30g/l de azúcar). El vino base al ser un amontillado pasa por una crianza biológica y posteriormente oxidativa.

Características:

Nariz muy intensa. Aromas que van desde los punzantes de la flor, pasando por los especiados y frutos secos del roble, hasta los de pastelería y de higos licorosos aportados por la pequeña cantidad del dulce de P.X.

Sedoso en la boca, persistente, complejo y de gran personalidad.

Maridaje: Arroz con Curry, patés, especialmente platos especiados.