

**Amontillado Tradición V.O.R.S.**

<b>Vejez promedio:</b>	45 años
<b>Acidez volátil:</b>	1.28 gr/l
<b>Acidez total:</b>	7.93 gr/l
<b>Contenido alcohólico:</b>	19.5%
<b>Varietal:</b>	Palomino fino 100%

**Nota de cata:**

Color: Caoba con tonos cobrizos.

Nariz: Notas de acetaldehídos, muy punzante, con aromas marinos, recuerdos a lonja de marisco, carnes o pescados ahumados o en salazón, nueces y almendra amarga.

Paladar: Extremadamente seco y salado, es un vino muy largo y complejo, persistente, lo cual le convierte en aliado de una amplia variedad de alimentos.

**Gastronomía:** Por todas sus cualidades gustativas, el amontillado es un vino que necesita platos de mucho contraste, como los encurtidos (pepinillos, aceitunas, berenjenas de Almagro), salazones (como las anchoas, el bacalao o la mojama), ahumados (esturión, anguila o atún), caviar, y arenques y, por supuesto, los platos cocinados con vinagre, escabeches o aliñados, así como platos de cocona asiática donde predomine el picante.

**Temperatura de servicio:** Recomendamos servirlo fresco (12-14°) siempre en copa de vino tipo Borgoña.

**Alcohol:** 19.5%

**Conservación:** Si la botella está cerrada el vino permanecerá en perfectas condiciones e incluso mejorará con el tiempo. Una vez que la botella ha sido abierta el vino se mantendrá estable durante al menos 12 meses, siempre que la botella se conserve en posición vertical.

**Varietal:** Palomino fino 100%

**Capacidad de embotellado anual:** 4.000 botellas/año

**Presentación:** Botella jerezana de 75 cl. Lacrada, etiquetada y numeradas a mano.

**Prensa**

Wine & Spirits 96/100 (2009)

Wine & Spirits 96/100 (2011)

Weinwisser 18/20 (2011)

Dr. Jamie Goode, [www.wineanorak.com](http://www.wineanorak.com) 95/100 (2008)

Wine Advocate #208 (2013) 96/100