

# VALDESPINO

## TIO DIEGO Amontillado

### ORIGEN Y ELABORACIÓN

Amontillado Tío Diego pertenece a la Bodega Valdespino. Su tradicional elaboración parte de la vendimia manual de la uva que nace en Macharnudo, uno de los Grandes Pagos de España y el más emblemático de Jerez.

La fermentación del mosto yema se realiza íntegramente en botas de roble americano, donde permanece con sus lías bajo velo en flor entre 2 y 3 meses. Después de su clasificación y deslío es alcoholizado, permaneciendo como sobretabla mínimo un año antes de pasar a la última criadera.

#### VARIEDAD

Palomino fino.

#### EDAD MEDIA

Más de 14 años  
(8 biológica  
+ 6 oxidativa).

#### VIÑA

Macharnudo Alto. Cepas con más de 25 años de edad.

#### SACAS/AÑO

1 Invierno.

#### SUELO

Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

#### ACIDEZ TOTAL

4,3 g/l Ac. Tartárico.

#### TIPO DE CRIANZA

Biológica (bajo velo en flor)  
+ oxidativa.

#### AZÚCAR RESIDUAL

<2 g/l.



75 cl

18

6

100

### CATA

Ámbar de intensidad media. Claros recuerdos de su crianza bajo Flor, frutos secos (avellanas) con un elegante toque de caramelo. Muy seco, amplio y de acidez equilibrada.

92

*Robert Parker*

92

Wine Spectator

### GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo y acompañando sopas, carnes blancas y pescado azul. Combina a la perfección con verduras (espárragos y alcachofas).

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA

