

MARCA : **Coliseo VORS**

LABEL/BRAND/NAME

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

APPELLATION

TIPO DE VINO: **Amontillado**

TYPE OF WINE

VARIETADES DE UVA: **100% Palomino fino**

GRAPE VARIETIES

ALCOHOL: **22°** ACIDEZ: **9,5g/l** AZÚCAR: **<9g/l**

CRIANZA: **Biológica y Oxidativa**

AGEING : **+ 30 años**

WINE ADVOCATE DEC 2017: **99**

Las Soleras de los vinos más viejos de Valdespino fueron establecidas a finales del S. XIX). A finales del siglo XX la solera pasa a la familia Estévez, la cual intenta mantener e incluso acentuar el carácter genuino de este vino.

Amontillado procedente de Manzanilla. Anteriormente se rociaba con manzanilla procedente de la Bodega Manuel de Argüeso, que pertenecía a Valdespino. Hoy en día se rocía con Manzanilla La Guita, pero este rocío se hace solamente cada 3 o 4 años.

Nº escalas: Solera + 2 criaderas

Características:

El Amontillado afilado como un cuchillo.

Se puede apreciar la 'Flor' y aromas a nueces.

Ligero y salado en la entrada, llegando a ser cortante, muy seco y complejo, con un agradable toque salino. Muy duradero con notas amargas y balsámicas y con un final casi infinito.