

Amontillado Conde De Aldama

Monovarietal de uva Palomino

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Cuando se adquirió este magnífico vino en 1927 ya era un amontillado de primerísima calidad y uno de los más viejos en crianza del Marco de Jerez, de las soleras prefiloxéricas del Conde De Aldama.

Su origen de Manzanilla y crianza biológica y su posterior crianza oxidativa durante decenios, han aportado unos matices punzantes, yodados, a flor y frutos secos muy equilibrados, que hacen de este venerable una joya única de bodega, que solo Sanlúcar puede ofrecer.

VISTA: Ámbar oscuro, brillante.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta, vino de pañuelo, un perfume.

BOCA: Concentración, salino, una historia diferente cada vez que llega a la boca. La complejidad envolvente y elegante a la que pueda llegar un vino generoso. Persistencia eterna.

GASTRONOMÍA: Quesos curados, guisos y asados de caza, ahumados. Platos intensos en sabor.

Vino de reflexión para el disfrute de los sentidos.

Botella	Alcohol	Edad media
50 cl	22% vol	>100 años