

## 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.

**PREMIOS:** Mejor Amontillado del Mundo, International Wine Challenge en su única participación.

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