

Amontillado Gutiérrez Colosía - 75 cl.

Amontillado volgens de traditie! Amontillado refereert naar de kleur van de fino's die van Montilla-Moriles kwamen. Na een periode onder flor wordt deze nog oxidatief opgevoed. Met de eerste verkleuring die door de oxidatie verschijnt werd vroeger verwezen naar het type fino's die in Montilla-Moriles gemaakt werden.



Vinificatie
Solera van 8 jaar.



Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2024
Onbeperkt houdbaar



Serveren
Fris, 12°C, in een groot wijnglas.



Proefanalyse
Amberkleurige intense wijn, gedroogd fruit, noten, ceder, zeste. Beendroge smaakstructuur met frisse zuren die het palet verkwikken. Een wijn met nuance en diepgang. De aromacomponenten vertalen zich in de mond en vormen een leerschool van geur en smaakpalet.

Beschrijving domein

Gutierrez-Colosia is alles wat een authentiek wijnhuis moet zijn. Van almacenista gegroeid tot eigen bottelingen waarin ze vooral de authenticiteit van de appellatie enorm streng bewaken! Al hun wijnen zijn puur zonder camouflage of opsmuk tot medium, sweet....Iedereen die met Juan Carlos gesproken heeft weet dat deze man alles in het werk zet om dit gebied zijn vroegere glans terug te geven met loepzuivere en kwalitatieve wijnen in de fles.



Wijnstijl:
Biologische crianza stevig



Assemblage
Palomino (100%)



Regio:
Andalucía



Appellatie:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Wijndomein:
Gutiérrez Colosía



Biologisch