

Amontillado Reserva Familiar (50cl) Gutiérrez Colosía - 50 cl.

Amontillado volgens de traditie! Amontillado refereert naar de kleur van 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 80 jaar.



Bewaarpotentieel

Oneindig lang, de wijn heeft op de fles reeds een oxidatie doorstaan. Geopend kan de wijn gerust 1 jaar bewaard worden.



Serveren

Koel aan 8°C in een groot glas.



Proefanalyse

Mooie amberkleurig in het glas met een frisse glans. In de neus een specerijenmand met kruidnagel, ziltige toetsen en hints van cacao en ebbenhout. Toch een bepaalde fraîcheur en in de mond alweer een perfecte complexiteit. Meditatiewijn met een lange afdronk.

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