

## Amontillado Gutiérrez Colosía - 75 cl.

Un Amontillado de tradition! «Amontillado» est un terme traditionnel qui, ici, fait historiquement référence à la couleur des finos de Montilla, près de Cordoba. Après une période sous voile, le vin termine son élevage sur un mode oxydatif. Ce qui lui confère la teinte particulière qui lui donne son nom.



**Vinification**  
Solera de 8 ans.



**Potentiel de stockage**  
A boire à partir de : 2024  
Durée de conservation illimitée



**Servir**  
A servir frais (12°C) dans un grand verre.



**Analyse des essais**  
Vin intense à la belle robe ambrée et aux arômes de fruits séchés (noix), de cèdre et de zeste. Très sec en bouche, avec une bonne acidité qui apporte de la fraîcheur. Un vin complexe, expressif et d'une grande profondeur, qui déploie toute une palette d'arômes en bouche.

Description domaine

De grands xérès d'almacenista.



**Style de vin:**  
Élevage sous voile (puissant)



**Assemblée**  
Palomino (100%)



**Région:**  
Andalucía



**Appellation:**  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry



**Domaine viticole:**  
Gutiérrez Colosía



Biologique