

## Amontillado (37.5cl) Gutiérrez Colosía - 37,5 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, couleur ambrée, aux arômes de fruits séchés, noix, cèdre, zeste. Structure aromatique très sèche avec une bonne acidité qui apporte de la fraîcheur. Un vin marqué d'une grande complexité et profondeur. Vin très expressif qui déploie une riche 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