

Amontillado Reserva Familiar (50cl) Gutiérrez Colosía - 50 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 80 ans.



Potentiel de stockage
Le vin ayant déjà été exposé à l'oxydation, son potentiel de garde est illimité.
Une fois ouvert, il se conserve encore une bonne année.



Servir
Servir à 8°C, dans un grand verre.



Analyse des essais
Belle robe ambrée aux reflets lumineux. Au nez, il allie un plein panier d'épices (clou de girofle, notamment), une touche saline et des notes de cacao et de bois d'ébène. La bouche est empreinte de fraîcheur, mais montre aussi une grande complexité. Le vin de méditation par excellence, à la finale très longue.

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