



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



AMONTILLADO AMÓN

INFORMATIONS DE BASE:

Nom du vin: AMONTILLADO AMÓN

Origine: D.O. Montilla-Moriles

Oenologue: José Luis Delgado

Vinification et élevage: Vin issu d'un lent procédé d'élevage, comme le "fino" selon le traditionnel procédé de Criaderas, une petite partie seulement est commercialisée.

Producción: Limitada

Prix:

MEDALLA DE ORO VINALIA 87, MEDALLA DE ORO ALIMEXPO 87,89, 90,95, MEZQUITA DE ORO 96, ORO VINDUERO 2017.

Consommation et dégustation:

Peut se prendre en apéritif comme en dessert, ou en digestif, pour en savourer toute la complexité aromatique.

Se sert entre 14/15°.

Couleur.- Acajou clair.

Bouquet.- Complexe, intense, avec des notes boisées et de fruits secs.

En bouche.-Sec, plein de sensations.

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Cépage: 100% Pedro Ximénez

Fermentation Alcoolique: 21% Vol.

CONSOMMATEURS: Pour les personnes majeures ou en âge de consommer de l'alcool, conformément à la législation du pays d'origine. Ne convient pas aux personnes intolérantes aux sulfites (SO₂).

CONDITIONNEMENT:

Etiquette de devant: 75 x 100 mm papier adh 80 gr couche.

Etiquette de derrière: 45 x 115 mm papier adh 80 gr couche.

Capsule: Pilfer de couleur noire.

Bouteille: Jerezana de 75 Cl.

Caisse de transport: x12 bouteilles de 75 cl. (32 x 23'5 x 31'5 cm.) Carton ondulé.

CONTACT:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2 - 14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37 -

Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web : www.bodegasdelgado.com

INFORMATION SUR LA DISTRIBUTION:

Contactez la cave.

