



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



ELIO BERHANYER

INFORMATIONS DE BASE:

Nom du vin: Elio Berhanyer (Vino de Autor)

Type de vin: Pedro Ximénez

Origine: D.O. Montilla-Moriles

Oenologue: José Luis Delgado

Production: Limitée

Elaboration:

Vin doux naturel, issu du cépage Pedro Ximénez. Elaboré de manière artisanale dans les traditionnelles "paseras", pour que le soleil du sud de Cordoue sèche lentement les raisins, concentrant leurs sucres et arômes variés, lesquels sont unis, pour donner un puissant caractère liquoreux, aux arômes complexes d'alcool vieux du vin Oloroso, ce qui donne un résultat authentique, et fait de lui un grand vin.

Dégustation:

De couleur ambrée, à l'aspect limpide, dense et crémeux. Arômes de fruits exotiques, figue, datte, avec des notes de café et cacao. En bouche, soyeux et chaud, avec un final de notes épicées et de vieux bois. Sensations amples et équilibrées.

Accords vin et mets:

Idéal compagnon du fromage, des pâtes et des sucreries. En digestif, avec ou sans glaçons. Se suffit à lui-même en dessert..

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Cépage: 100% Pedro Ximénez

Degré alcoolique: 18% 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: 50 x 120 mm. papier 80 gr Vergé crème.

Etiquette de derrière: 60 x 90 mm. Papier 80 gr Vergé crème.

Bouchon en liège: Cylindrique Altec.

Capsule: Etain fondu rouge, décoration noire.

Bouteille: Byblos couleur Antique 75 Cl.

Etui: x 1 bouteille de 75 cl. (11 x 35 x 10 cm.) Bois.

CONTACT:

BODEGAS DELGADO, S.L.

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

Tif.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37 - Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com

INFORMATION DISTRIBUTION:

Contacter la cave.

