



*Bodegas Delgado*

Fundada en 1874



## AMONTILLADO AMÓN

### DATOS BÁSICOS:

**Nombre del vino:** AMONTILLADO AMÓN

**Origen:** D.O. Montilla-Moriles

**Enólogo:** José Luis Delgado

### Elaboración y crianza:

De vinos procedentes de una larga crianza como fino, se rocían las criaderas que les irán dando matices de oxidación hasta culminar estos en las soleras, de donde salen a comercialización partidas limitadas, conservando en estos vinos caracteres de las dos crianzas que han sufrido, reductora como fino y oxidativa al final.

**Producción:** Limitada

### Premios:

MEDALLA DE ORO VINALIA 87, MEDALLA DE ORO ALIMEXPO 87,89, 90,95, MEZQUITA DE ORO 96, Mejor Amontillado D.O. Montilla Moriles 17/18.

### Consumo y cata:

Puede tomarse como vino de aperitivo y/o como vino de postre, saboreando sus complejos aromas como copa de sobremesa.

Temperatura entre 14/15°

Color.- Caoba pálido.

Bouquet.- Complejo, intenso, robles y frutos secos.

Sabor.- Seco y lleno de sensaciones.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Variedad:** 100% Pedro Ximénez

**Fermentación Alcohólica:** 21% Vol.

**USO PREVISTO:** Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO<sub>2</sub>).

### INFORMACIÓN DE ENVASADO:

**Etiqueta frontal:** 75 x 100 mm papel adh 80 gr couche

**Etiqueta posterior:** 45 x 115 mm papel adh 80 gr couche

**Capsula:** Pilfer color negro

**Botella:** Jerezana de 75 Cl.

**Caja de transporte:** x12 botellas de 75 cl. (32 x 23'5 x 31'5 cm.) Catón ondulado.

### DATOS DE CONTACTO:

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

### DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega

