



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



TERTULIA - EN RAMA SIN FILTRAR -

INFORMATIONS DE BASE:

Nom du vin: Tertulia (Rama sin filtrar)

Origine: D.O. Montilla-Moriles

Oenologue: José Luis Delgado

Vinification et élevage: Issu des meilleurs moûts d'une sélection de Moriles Altos, et d'un contrôle rigoureux de la qualité, élevé en fût de chêne américain, selon le procédé de Solera et Criaderas. Vin de grande garde.

Conditionné directement depuis la barrique, sans filtrage. Au service, léger dépôt, ce qui donne un résultat plus doux au palais.

Ce conditionnement est parfait pour les vins non filtrés, car il évite l'oxydation et en même temps empêche l'entrée d'oxygène.

Production: Limitée.

Consommation et dégustation: Vin d'une grande finesse, spécialement conseillé pour "copear" et pour "tapear". Accompagne très bien un bon jambon, du fromage, des fruits secs et des olives. Vin d'apéritif par excellence. A servir frais entre 12° et 14°.

Couleur: Jaune or pâle, avec des nuances vertes.

Bouquet: Puissant, aux arômes tranchés, limpide. Des notes florales et iodées, persistant et ample. Prédisposé au ond verre.

sec

Accords vin et mets: Jambon, fromage, fruits secs et olives. Vin d'apéritif par excellence.

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Cépage: 100% Pedro Ximénez.

Fermentation Alcoolique: 14% 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:

Bag in Box: 3, 5 et 15 litres. Bouteille 37,5 Cl.

CONTACT:

BODEGAFS 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:

Contacter la cave.

