



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



DELGADO 1.874 Amontillado Natural Muy Viejo

DATOS BÁSICOS:

Nombre: AMONTILLADO DELGADO 1874

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Este vino, es el resultado de someter a crianza oxidativa un buen fino que deja de rociarse con vino más joven, provocando la desaparición de la flor.

Inicia una nueva carrera que durará largos años y en la que irá cambiando su color, hasta llegar a maravillosos tonos ambarinos, entre “amarillo-moreno” y oro viejo; su aroma se hará punzante y avellanado, lleno de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado.

Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos “de pañuelo”, ideales para, incluso perfumar.

Este vino, regalo para el catador, es sin duda, el Rey de los vinos generosos, ninguno tan complejo, tan profundo, tan admirable como el amontillado.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Fermentación Alcohólica: 19'5% 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 (SO₂).



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 100 x 120 mm papel verjurado crema

Etiqueta posterior: 60 x 82 mm papel verjurado crema

Capsula: Retractiv color oro viejo

Botella: Jerezana de 75 Cl.

DATOS DE CONTACTO:

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

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega