



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



DELGADO 1.874

Oloroso Viejo

DATOS BÁSICOS:

Nombre: OLOROSO DELGADO 1874

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, acusadamente enérgico, seco o no muy abocado, cuyo olor recuerda el de la caoba oscura, con graduación alcohólica de 19,5° dada su extrema vejez.

Cata PEÑIN (90 Puntos): Caoba claro borde amarillento. Aroma complejo, barnices elegantes (ebanistería, almendras, dulces), fondo a chocolate blanco. Boca sabroso, fresco, toques de frutos secos, pastelería y solera, final algo punzante pero con carácter.

Vino con olor, savia y riqueza natural extraordinaria, compendio de suavidad y energía. Su propio olor le viene no solo de los perfumes y aroma que evoca la crianza, el roble y la uva originaria, sino también de buena parte de las cualidades esenciales de su ser vínico, como la fuerza, el nervio de vino generoso y prócer.

Cata: Puede ser tomado a cualquier hora, a excepción quizá del tiempo del aperitivo. Su momento es precisamente a media mañana, antes del copeo de los "finos", y también por la tarde, para acompañar té y meriendas. Es asimismo un singular reconfortante para el cansancio de las últimas horas de la noche.

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: Retractable color oro viejo

Botella: Jerezana de 75 Cl.

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

