



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, conservándose 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.

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: 19% 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: 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

