21,5% vol. alcohol

50cl

WINEinMODERATION
ELIGE I COMPARTE I CUIDA

JEREZ XERES SHERRY
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CSB
casalbor.com

TORNERÍA

AMONTILLADO

ELABORACIÓN
Con una edad de 70-80 años, este vino es complejo y ofrece una gran cantidad de aromas que cambian constantemente. Un vino realmente excelente.

Ideal para disfrutar por copas. Su estructura permite conservar las botellas abiertas durante meses.

ARQUEOENOLOGÍA
Amontillado 1/A.
Origen: Bodegas Yuste, Sanlúcar de Barrameda.

VISTA
Color ámbar cobrizo intenso.
Limpio y brillante.

NARIZ
De entre 70 y 80 años y de enorme complejidad aromática, revela innumerables y constantes aromas cambiantes, desde la sensación punzante, la madera vieja, la piel de naranja, la bollería hasta las avellanas y las nueces.

BOCA
En boca, tremenda intensidad y salinidad propia de los amontillados sanluqueños, punzante en el paladar, salinidad mineral, y elegante e intenso amargor. Una joya de eterna persistencia.

MARIDAJE
Su sabor seco e intenso se adapta a maridajes arriesgados: Queso, Postres, Pescado y Marisco, Caza, Carne, Sopas...

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 12° y 14° C en una copa de vino blanco.

CASALBOR MÉXICO
Calle San León MZ 626 L.1
Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán
4650 – Ciudad de México
www.casalbor.com