

21,5%
vol.
alcohol

50cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



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.