



LAS BOTAS

AMONTILLADO PERPENDICULAR

D. O. JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Vino tradicional de Andalucía Occidental fortificado.

Tipo: Amontillado.

Estilo: Perpendicular.

Proceso de crianza: crianza biológica muy prolongada, procedente de manzanilla viejísima, con una segunda fase de envejecimiento oxidativo sin segunda alcoholización.

Saca: segunda, Diciembre del 2017, 900 botellas.

Vejez estimada: 70 años.

Localización: Sanlúcar de Barrameda.

Selección: Conjunto procedente de 6 botas del extinto casco bodeguero de Santo Domingo, incorporado a Bodegas Herederos de Argüeso en el siglo XIX.

Vinífera: Palomino.

Ubicación del viñedo: Miraflores

Tipo de suelo característico: Albariza.

Graduación: 22 % Vol. Se consigue por evaporación, sin segundo encabezamiento.

Formato: botella con capacidad de 0,50 cl., en caja de 6 botellas.

Servicio: en copa de vino, no excesivamente frío ya que se limitan todos sus matices, servir entre 12 y 14 grados.

ARMONÍAS GUSTATIVAS

"Los grandes amontillados merecen una gran copa".

Acompañamiento: chacinas, mariscos intensos, pescados a la brasa, ahumados, legumbres tradicionales, casquería, quesos viejos y todos aquellos alimentos imposibles para cualquier otro vino, éste los mejorará en similitud, armonía y contraste