



VALDESPINO

— EST. 1875 —

VORS COLLECTION

LIMITED BATCH

COLISEO

AMONTILLADO

Very Old and Rare Sherry

Vino de carácter genuino, acentuado por las Soleras establecidas a finales del siglo XIX. Es un amontillado viejísimo procedente de manzanilla. Anteriormente se rociaba con manzanilla de la bodega de Manuel de Argüeso, que pertenecía a Valdespino.

Hoy en día su criadera más joven se rocía con manzanilla pasada de la emblemática bodega de Misericordia del Barrio Alto de Sanlúcar de Barrameda.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	EDAD MEDIA Más de 30 años.
ACIDEZ TOTAL 9,5 g/l Ac. Tartárico.	AZÚCAR RESIDUAL <9 g/l.

TIPO DE CRIANZA
Biológica y oxidativa.

CATA

Ligero y salado en la entrada, llegando a ser cortante, afilado, muy seco y complejo, con un agradable toque salino. Muy duradero, con notas amargas y balsámicas, y con un final casi infinito. Se puede apreciar la "Flor" y aromas a nueces.

GASTRONOMÍA

Un deleite en combinación con sabores intensos: platos especiados, adobos, ahumados y quesos azules. Perfecto para acompañar carnes blancas y pescado azul.

 22°
GRADOS

FORMATOS
50 cl

UDS./CAJA
6

99

Roberto Pérez

