



VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

CONTRABANDISTA

MEDIUM DRY AMONTILLADO BLEND

Es un vino de cabeceo cuya elaboración se realiza combinando amontillado de las soleras más exclusivas de Valdespino y Pedro Ximénez.

El vino base al ser un amontillado pasa por una crianza biológica y posteriormente oxidativa, dando como resultado un vino muy agradable al paladar, sedoso y de gran personalidad.

VARIEDAD	Edad media
Palomino Fino y Pedro Ximénez.	15 años.

ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
4,2 g/l.	30 g/l.

TIPO DE CRIANZA
Biológica y oxidativa.

CATA

Nariz muy intensa. Aromas que van desde los punzantes de la flor, pasando por los especiados y frutos secos del roble, hasta los de pastelería e higos licorosos aportados por la pequeña cantidad de Pedro Ximénez.

GASTRONOMÍA

El compañero perfecto de lo exótico. Maridaje único acompañando arroz con curry, platos especiados, patés...



FORMATOS	UDS./CAJA
75 cl	6

89

Roberto Pérez

