



Marqués de Poley Amontillado 1951 Petaca 20cl



Precio:

120,56 €

Resumen:

De los mejores finos nace este amontillado, que tras perder el velo de flor que lo protegía, comenzó su larga etapa de crianza oxidativa, esta vez de forma estática, fecha que marca su añada.

El tiempo lo ha transformado en un vino excepcional de alta complejidad y elegancia. Un excelente amontillado valorado con 95 puntos Robert Parker.

Características:

Añada: 1951 Países: España

Zona de producción: D.O. Montilla-Moriles

Formato: 20 cl / 0.2 L Uva: Pedro Ximénez Temp. mínima (°C): 12 Temp. máxima (°C): 13

Graduación: 21

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 95

Descripción completa:

(+34) 828 07 16 56 (+34) 663 38 72 08 (+34) 928 35 33 20 (+34) 674 17 13 10





junto a un sutil recuerdo de su etapa biológica anterior. Gusto: Es de entrada seca, ligera y elegante. Su acidez, debida al tiempo en las botas de roble americano, se conjuga perfectamente con la salinidad propia de los suelos de albariza de los que procede.

MARIDAJE Este vino generoso es ideal con perdiz, escabeches, carnes, ahumados, quesos fuertes, atún y consomés. También en comida mexicana o asiática y como acompañamiento de frutos secos.