Marqués de Poley Amontillado 1951 Petaca 20cl



Precio:

124,11 €

Características:

Añada: 1951
Países: España
Zona de producción: D.O. Montilla-Moriles
Formato: 20 cl / 0,2 L
Uva: Pedro Ximénez
Temp. mínima (ºC): 12
Temp. máxima (ºC): 13
Graduación: 21
Alérgenos: Contiene sulfitos
Guía Parker: 95

Descripción completa:

NOTA DE CATA Vista: Ámbar con bonitos reflejos cobrizos y verdosos. Aroma: Intensamente aromático y complejo, con notas tostadas, ahumadas y frutos secos, como avellana, ciruela y fruta escarchada de fondo, 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.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Vinófilos

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.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10