

Amontillado Tío Diego - 75cl



Precio:

22,29 €

Resumen:

Clásico Amontillado de Jerez en botas de roble americano, se cría durante más de 8 años bajo velo de flor para luego pasar otros ocho en crianza oxidativa.

Características:

Países: España

Zona de producción: D.O. Jerez/Xérès/Sherry

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Palomino Fino

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 18

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Vista: Color castaño oscuro. Nariz: Intenso, con notas del gran fino del que procede. Aromas a frutos secos. Boca: Seco, con un toque amargo muy agradable, algo de toffee y ahumados. Excelente y larguísimo final en boca.

*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