Vinófilos

# Contrabandista Medium Dry - 75cl




**Precio:**

21,54 €

**Características:**

Países: España
Zona de producción: D.O. Jerez/Xérès/Sherry
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Palomino Fino
Graduación: 18
Alérgenos: Contiene sulfitos

**Descripción completa:**

Este Jerez Amontillado se fermenta en barriles de madera de roble. El "Mosto" o el jugo de la uva original de nuestro viñedo en el área renombrada de Macharnudo de Jerez, se envejece debajo de un velo de "flor" de más de ocho años. La maduración adicional, permite la oxidación del vino por lo menos otros ocho años más. Entonces agregamos apenas un tacto de nuestro Jerez de Pedro Ximénez para hacer este Amontillado menos seco y levemente dulce.

**Resumen:**

Ámbar en color, se balancea bien en el paladar, muy complejo al olfato con indirectas claras de la avellana. Muy agradable y refinado, se puede tomar como aperitivo o para acompañar con carne. Servir a temperatura ambiente o ligeramente frío.

*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