



ÁLVARO DOMEQ S.L.

AMONTILLADO D.O. JEREZ

Tipo de Vino Vino de Jerez seco.

Variedad de Uva: 100% a partir de uva Palomino.

Crianza: Mínimo de 30 años de crianza en bodega.

Se sirve a temperatura natural de 15º

Nota de Cata: De color ámbar, de gran intensidad aromática presenta notas punzantes que recuerdan su crianza biológica, así como notas de almendras y madera, es suave y muy seco al paladar, con una gran persistencia en boca.

Maridaje: Es idóneo para acompañar quesos de curación media, sopas y consomés, carnes blancas y pescado azul.

