Amontillado Viejo VORS

TIPO DE VINO: Generoso.
VARIEDAD DE UVA: 100 % uva palomino.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda.
PRESENTACIÓN: Botella jerezana negra de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Fermentación: fermentación dirigida para la obtención de vinos blanco.
- Temperatura de fermentación: 25º C.
- Sistema de crianza: De criaderas *y* soleras, sistema de crianza característico de esta DO.
- Graduación alcohólica: 19 vol.
- Azúcares: Menos de 10gramos/litro.
- Extracto seco: 25 -30 gr./l.
- Acidez Volátil: inferior a 0,90 gr./l
- Acidez total: comprendida entre *4..8 y* 5..20.
- Sulfuroso total: inferior a 30 mg./l.
- Color: Ambar.
- Bouquet: Vino de gran vejez, muy seco, de aroma muy punzante, suave y lleno al paladar.
- Tiempo de crianza: 30 años.

DE LA UVA, ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este vino procede de la variedad de uva palomino fino. La vendimia se realiza normalmente entre el l0 y el 25 del mes de Septiembre de cada año. El mosto fermenta a una temperatura aproximada de 25º grados centígrados y después de la inmediata separación de los sedimentos de fermentación,-permanece en depósitos hasta el mes de Noviembre e incluso Diciembre, fecha en que se le fortalece hasta los 15º vol.

En el momento de tomar su graduación de 15º vol." se-pasa a vasijas de roble americano de aproximadamente 500 litros de capacidad, permaneciendo en estas botas denominadas criaderas al menos seis meses hasta que después de una primera clasificación se le considera apto para incorporados al sistema de envejecimiento de las criaderas y soleras de Manzanilla donde tiene lugar la crianza biológica del vino.

A partir de este estadio de envejecimiento biológico el vino comienza un siguiente período de crianza en fase oxidativa incorporándose al sistema de crianza de amontillados.

HEREDEROS DE ARGÜESO

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

- Las botellas pueden conservarse en posición vertical y a temperatura de 20º C.
- Temperatura de consumo: temperatura ambiente.
- Período de consumo: ilimitado.

GASTRONOMÍA

Este vino necesita platos de contrastes fuertes, como encurtidos, ahumados, sopas, pescados grasos o embutidos.
Como inicio de una buena comida o cena es ideal. También es magnífico como copa de sobremesa acompañado de buena charla.
Recomendamos comenzar apreciando sus aromas durante un instante para imaginar lo que nos ofrecerá en boca, mojando nuestros labios para preparar la boca y dando pequeños sorbos que serán suficientes para llenar por completo nuestro paladar. Siempre a pequeños sorbos, sin prisa, dándonos tiempo para descubrir todo su carácter.

Herederos de Argüeso S.A. c/ Mar 8, 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, Spain.
Tel: +34 956385116 Fax: +34 956368169 e-mail: argueso@argueso.es
www.argueso.es