

OLD & PLUS AMONTILLADO

* Un vino generoso que se elabora con uvas palomino fino. Se cría y envejece en botas de roble durante más de treinta años de acuerdo con procesos tradicionales propios de Jerez.

Lagrima en copa, dejando el rastro de su elegante color ámbar oscuro. Y en nariz y boca destaca por su prodigiosa suavidad y sus intensos aromas a frutos secos.



OLD & PLUS
by Romate

OLD & PLUS: AMONTILLADO

Tipo	Amontillado
Capacidad	0,50 L
Caja de	3
Dimensiones	41,5x20,6x25,3
Peso caja	4,6 kg
Palet Estándar	50 cajas
Europalet	35 cajas
Graduación	19°
Vejez	+30 años
Uva	Palomino Fino
Vista	Ambar oscuro, transparente, vivo
Olfato	Punzante, almendroso, a roble, muy viejo
Gusto	Seco, profundo, vejez persistente, “antiguo”
Gastronomía	Aperitivo, jamón curado, carnes a la brasa, quesos viejos, frutos secos

