

RESERVAS ESPECIALES AMONTILLADO NPU

* Seco, suave y de radiante color ámbar. Su perdurable aroma recuerda a las avellanas. Se obtiene de un fino que posteriormente se ha sometido a otro proceso de crianza, ya sin flor. Este complejo envejecimiento ofrece uno de los mejores vinos de Jerez, ideal para acompañar las entradas de los menús, especialmente en platos aliñados con vinagre.





ROMATE

1781

RESERVAS ESPECIALES: AMONTILLADO NPU

Tipo	Amontillado
Capacidad	0,75 L
Caja de	6
Dimensiones	24,3x16,5x36
Peso caja	8,75 kg
Palet Estándar	112 cajas
Europalet	80 cajas
Graduación	19°
Vejez	+30 años
Uva	Palomino Fino
Vista	Ámbar oscuro, transparente, vivo
Olfato	A fino viejo, punzante, armonioso, a roble, muy viejo
Gusto	Seco, profundo, vejez, persistente, "antiguo"
Gastronomía	Aperitivo, jamón curado, carnes a la brasa, quesos viejos, frutos secos

