

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta Monteagudo Oloroso



Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar ou Beber
-  Boa presença de madeira

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

18,7%

AÇÚCAR

6,3 g/l

ACIDEZ

5,64 g/l

PH

3,22

NOTAS E PREMIAÇÕES

90 pontos Guía Peñín 2019

DEGUSTAÇÃO

Com cor âmbar cristalina, apresenta aromas complexos, com notas de castanhas, como nozes e avelãs, com nuances da madeira. Na boca é seco, macio, delicioso e equilibrado, com um final longo e persistente.

TERROIR

Localizados em Sanlúcar de Barrameda, os vinhedos se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico e do microclima único da região. Solos calcários de "albariza" (que significa farinha branca, em espanhol), com areia e argila.

ELABORAÇÃO

Envelhecimento oxidativo entre 12 e 14 anos em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano.

HARMONIZAÇÃO

O caráter forte deste vinho permite combinações com pratos como rabada e bochecha de boi, além de queijos curados.