

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta Monteagudo Palo Cortado



Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

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

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

19,7%

AÇÚCAR

1,4 g/l

ACIDEZ

5,92 g/l

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES

90 pontos Guía Peñin 2019/Medalha de Ouro no International Wine Awards 2019

DEGUSTAÇÃO

De cor âmbar brilhante, apresenta notas intensas de castanhas, destacando-se especialmente amêndoas e avelãs, além de toques de café e de madeira. Na boca é muito seco e complexo, com grande amplitude de sabor e final persistente. É um pouco mais suave que o Amontillado, mas não tão suave quanto um Oloroso.

ELABORAÇÃO

Primeiramente, o vinho passa pelo processo de envelhecimento biológico (por menos tempo que o Amontillado), passando em seguida para a etapa oxidativa. O envelhecimento é feito em tonéis de carvalho francês e americano durante 12 a 14 anos, em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano.

HARMONIZAÇÃO

Adequado para meditação solitária, com ou sem charuto, e conversas animadas entre amigos. É ótimo ainda para acompanhar cozidos e ensopados.