

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta Monteagudo Amontillado

Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

18,2%

AÇÚCAR

1,4 g/l

ACIDEZ

4,53 g/l

PH

3,28

NOTAS E PREMIAÇÕES

92 pontos Robert Parker 90 pontos Guía Peñín 2019 e 2016

DEGUSTAÇÃO

De cor âmbar, apresenta notas expressivas de frutas secas, em especial amêndoas e avelãs. Na boca é muito seco e complexo, destacando sua amplitude e persistência.

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

Este vinho nasce como um Manzanilla, desenvolvendo a "crianza biológica" na primeira fase, mas perde a "flor", passando para a etapa oxidativa. O vinho tem de 12 a 14 anos de crianza, em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano.

HARMONIZAÇÃO

Por sua complexidade, é ideal para algumas harmonizações difíceis, como alcachofras, defumados e escabeches. Uma taça de amontillado pode transformar uma sopa simples ou um consomé em um grande prazer gastronômico.