



# MICHAELA

## Amontillado



**Tipo de Vino:** Generoso.

**Variedad de Uva:** Palomino Fino.

**Denominación de Origen:** Jerez-Xérèz-Sherry

**Vejez Promedia:** 4-5 años

**Elaboración y Crianza:** Procedente de la fermentación completa de mostos de uva palomino, nuestro Amontillado es un vino singular, fruto de la fusión de dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa. Su particular proceso de crianza comienza, como en el caso de las manzanillas, con una fase inicial bajo velo de flor; a lo largo de los primeros años en las criaderas el vino adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. A partir de un determinado momento, la desaparición de la flor provoca una segunda fase de crianza oxidativa, que oscurecerá paulatinamente el vino y lo dotará de concentración y complejidad.

**Características Físico -Químicas:**

**Grado Alcohólico:** 17,5% Vol.

**Azúcar :** <5gr/l.

**Acidez Total:** 4,00-5,00 gr/l.

**Acidez Volátil:** 0,4-0,6 gr/l.

**Contenido en Glicerina:** 3-5 gr/l

**Características Organolépticas:** Color oro viejo y la nariz destapa una bombonera de praliné, bombones de licor, caramelo tostado, frutos secos, almendras amargas, maderas naturales y de nuevo esa mezcla salina con esos acetaldehídos punzando la pituitaria. En boca tiene una entrada potente, llena la boca, con tacto sedoso, parafinado, yodo y almendras amargas aparecen ahora y una sensación picante, cálido cuando se mantiene en boca tratando de exprimir al máximo ese sabor, pero fresco en su largo recorrido cuando va desapareciendo

**Maridaje:** Almendras, Morcón y Jamón Ibérico, espárragos plancha, Crema de alcachofas, Salteado de Setas Ahumados y Carnes Blancas (Salmon, Arenques, Cordero Horno y Arroz con Conejo).

**Conservación y recomendaciones:** Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco. Servir a temperatura entre 12-15°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo