LA GITANA

D.O. Jerez

AMONTILLADO NAPOLEÓN

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Según los métodos tradicionales, nuestro Amontillado Viejo nace de mosto de uva de la variedad Palomino fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy preciados para obtener mostos muy finos de gran calidad.

Las uvas provienen de nuestros propios viñedos situados en los pagos de Balbaina y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, cuando la uva alcanza su perfecta madurez, y es el mosto de yema, obtenido sin ejercer presión sobre las uvas, el destinado para la elaboración del Amontillado Napoleón.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura y aprovechando las levaduras naturales de la viña. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 15°.

Con el sistema tradicional de Criaderas y Solera, en botas de roble americano, se produce la crianza biológica del vino bajo el velo de flor, hasta conseguir una manzanilla pasada de gran calidad que es la que rocía la escala de nuestros amontillados.

NOTAS DE CATA

Color ámbar con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma punzante, suave y atenuado con recuerdos a avellanas, frutos secos y madera. En boca es seco, suave y elegante.

MARIDAJE

Además de aperitivo, es el aliado perfecto de las carnes blancas, el pescado azul y los quesos curados. Ideal para acompañar las entradas de los menús, especialmente en platos aliñados.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com