



Pérez Barquero

Amontillado



Solera Fundacional

Amontillado 100% Pedro Ximénez

VARIEDAD DE UVA:

100% Pedro Ximénez

TONALIDAD:

Entre roble viejo y caoba.

ENVEJECIMIENTO:

Sistema de Criaderas y Solera en botas viejas de roble.

BOUQUET:

Punzante, avellanado, penetrante; con tonos especiados a clavo y canela.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO:

Entre 15 y 18°C.

BOCA:

Muy persistente por vías retronasal y gustativa.

PREMIOS:

Mejor vino generoso de España - premios 2005 diario el mundo y elmundovino