



Pérez Barquero

Viña Amalia



Afrutado Fragante Joven Cristalino Avocado

Coupage de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez

TIPO

Vino Joven. Semiseco

VARIEDAD

80% Pedro Ximénez. 20% Mezcla de otras variedades autóctonas de Montilla-Moriles.

GRADO ALCOHOLICO

10.5% Vol.

ASPECTO

Límpido. Transparente. Brillante. Ligero. Alegre en copa. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

AROMA

Limpio. Intensidad media-alta. Fruta madura: manzana, pera. Recuerdos amoscotelados.

SABOR

Ataque agradablemente ácido, seguido de una grata sedosidad y un cuerpo sensible y con un retrogusto agradable y elegante. Posee retronasalidad a fruta madura y matices amoscotelados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Muy Frío (6 a 8° C.)

GASTRONOMIA

Ensaladas, arroces, cremas frías, marisco, pescados, ahumados, aperitivos, quesos suaves.

El nuevo Viña Amalia 2007 renueva además su imagen: fresca, ligera, moderna... como es este vino, que resulta agradable a todo el mundo.

La combinación de la uva Pedro Ximénez con pequeñas proporciones de Moscatel, Torrontés y Verdejo otorgan a Viña Amalia sus característicos aromas frescos y afrutados. Vino limpio, fresco y de viveza al paladar, con toques de manzana. Excelente como aperitivo o con ensaladas, pescados, pollo, platos de arroz y queso.