

Fino Los Amigos



Descripción

Tipo: generoso seco / Fino.

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez procedentes de los mejores pagos de albariza de la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 3-4 años en botas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: límpido. Brillante. Color amarillo pálido.

Aroma: agradablemente punzante. Recuerdos de madera y frutos secos (almendra).

Sabor: ligero. Seco. Levemente amargoso. Postgusto de madera y frutos secos.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 2,50$ g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $4,40 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,60$ g/litro.

Gastronomía

Aperitivos, mariscos, tapas y entremeses: es el rey entre esos platos que definen la frescura, la personalidad y el placer. Servir frío, a 8 °C.

89 Parker - 86 Peñín

Otras menciones

Baco del Descubrimiento Unión Española de Catadores 1986 - 89 pts Parker The Wine Advocate (2013) - 86 pts **** Guía Peñín.