

Bodegas Barrero, S.A.U.

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

C/ Banda Playa, 76
C/ Trاسبolsa, 84
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Teléfono: +34 956 360293
CIF: A-11004371
info@bodegasbarrero.com

AMONTILLADO C11

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Tipo de producto: Amontillado.

Variiedad: 100% Palomino Fino.

Viñedo: Pago Balbaína Alta, viñedos propios: Las Cañas y La Soledad (Jerez de la Frontera).

Suelo: Albariza, Jerez Superior.

Elaboración: Fermentación con levaduras autóctonas en el lagar de Viña Las Cañas.

Crianza: Sistema de 3 criaderas.

Vejez: >20 años.

Sacas: 1 al año.

Graduación: 19,00 % Vol.

Presentación: Cajas 6x500 ml.

Cata: Amontillado con origen en la solera de Manzanilla Pasada Gabriela. Color ámbar, aromas de yodo, notas especiadas y maderas nobles. En boca su entrada es seca y salina, muy largo y persistente.

Servicio: 12-14 °C Temperatura.

Armonía: Atún, arroces, carnes de aves, quesos semicurados.

BODEGAS
BARRERO

DESDE 1798